

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO



Ufficio Scolastico Provinciale di Modena



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE
"LAZZARO SPALLANZANI"**

Via Solimei, 21/23 – 41013 Castelfranco Emilia (MO)

Tel. 059 926022 – Fax.059 923914

C.F. 80010590364

E-mail: mois011007@istruzione.it

**CLASSE
5AAK**

**Anno Scolastico
2024-25**

Documento del Consiglio di Classe V AAK

15 maggio 2025

INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

DECLINAZIONE CUCINA

INDICE DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE	
1. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	pag. 3
1.1 COMPOSIZIONE DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE	pag. 3
1.2 PROFILO DELLA CLASSE	pag. 4
1.3 PROFILO DELL'INDIRIZZO DI STUDIO	pag. 5
2. CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI	pag. 7
3. PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA (con risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica)	pag. 7
DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE	
ALLEGATO 1 - CONTENUTI DISCIPLINARI DELLE SINGOLE MATERIE con esplicitazione obiettivi specifici di apprendimento, contenuti, metodi, spazi e tempi del percorso formativo, i criteri e gli strumenti di valutazione adottati, gli obiettivi raggiunti e i sussidi didattici utilizzati; uda realizzate	pag. 9
ALLEGATO 2 - Tracce Simulazioni - Simulazione I prova - Simulazione II prova Simulazione colloquio (data dello svolgimento)	pag. 60
ALLEGATO 3 - Griglie di valutazione - Griglia Condotta - Griglia I Prova - Griglia II Prova - Griglia Colloquio orale	pag. 82

ALLEGATO 4 - PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO	pag. 90
USCITE DIDATTICHE/VIAGGI DI ISTRUZIONE	pag. 93
FIRME COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE	pag. 94
FASCICOLI RISERVATI IN ALLEGATO AL PRESENTE DOCUMENTO	

1. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

COORDINATORE: MARIA SILVANA MEDIANI

1.1 COMPOSIZIONE DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	MATERIA INSEGNATA	CONTINUITÀ DIDATTICA		
		3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
<i>FABRIZIO SOLA</i>	LAB. SALA-BAR E VENDITA			X
<i>MICHELE COLANGELO</i>	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE		X	X
<i>EMMANUELA MARCHI</i>	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE			X
<i>MONTORSI SILVIA</i>	LINGUA FRANCESE			X
<i>FATIGATI MARIA</i>	LAB.SERVIZI ENOG.SETT.CUCINA	X	X	X
<i>MEDIANI MARIA SILVANA</i>	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA STORIA, CITTADINANZA E COSTITUZIONE	X	X	X
<i>BETTI STEFANIA</i>	INGLESE			X
<i>ARMILLOTTA RAFFAELE</i>	SCIENZE MOTORIE			X

MANCINO DAMIANO COSIMO	SOSTEGNO			X
PRADELLI VALERIA	MATEMATICA		X	X
PERBONI FRANCESCO	RELIGIONE			X
TUFO PIERPAOLO	ATTIVITA' ALTERNATIVE R/C			X

1.2 PROFILO DELLA CLASSE

La classe 5 AAK è composta da 24 studenti.

In classe è presente n. 1 alunno con certificazione L.104, che segue una programmazione conforme agli obiettivi didattici previsti dai programmi ministeriali o, comunque, ad essi globalmente corrispondenti (O.M. 90/2001, art.15).

Si segnala la presenza di n. 5 alunni con Disturbi Specifici d'Apprendimento e n. 2 alunni con bisogni educativi speciali del terzo tipo.

Sono n. 5 gli studenti che nel corso degli anni sono stati respinti almeno una volta.

Gli studenti presentano peculiarità, attitudini e approcci allo studio differenti: in generale la classe non ha messo a frutto le proprie potenzialità, anzi ha ostacolato le attività con atteggiamenti di apatia, demotivazione e scarso senso di responsabilità. Un gruppo di studenti ha mantenuto nel tempo un atteggiamento ancora infantile, e in più di un'occasione irrispettoso e scorretto, che ha provocato numerosi problemi alla classe intera. Solo una piccola percentuale ha dimostrato interesse e impegno costante, raggiungendo buoni risultati e dimostrando resilienza e maggiore maturità. La restante parte ha portato avanti il percorso con scarsa motivazione e con un'applicazione incostante, limitandosi, sempre su sollecito continuo degli insegnanti, all'apprendimento dei concetti fondamentali per il conseguimento degli obiettivi minimi: questa incostanza ha pregiudicato risultati potenzialmente più apprezzabili.

Complessivamente, l'attenzione in classe è stata continuamente sollecitata; le richieste di chiarimenti sono state abbastanza frequenti ma solo da una parte della classe. La frequenza è stata irregolare: in riferimento ad alcuni può definirsi assidua; altri, invece, hanno fatto registrare un numero significativo di assenze alcune delle quali possono essere definite strategiche; altre assenze rientrano invece in molteplici fattori, quali questioni di salute, questioni personali e familiari. La puntualità è stata

un altro problema per alcuni studenti, come dimostrano i frequenti ritardi reiterati e sistematici.

1.3 PROFILO DELL'INDIRIZZO DI STUDIO

Codice Ateco I-56

ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

L'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici. La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore. Nell'articolazione "Enogastronomia" gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche. Il profilo del settore dei Servizi alberghieri e della ristorazione si caratterizza per una cultura che consente di agire con autonomia e responsabilità nel sistema delle relazioni tra il tecnico, il destinatario del servizio e le altre figure professionali coinvolte nei processi di lavoro. Tali connotazioni si realizzano mobilitando i saperi specifici e le altre qualità personali coerenti con le caratteristiche dell'indirizzo.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato è in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici; curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

QUADRO ORARIO PROFESSIONALE ENOGASTRONOMICO Produzione-trasformazione e valorizzazione dei prodotti alimentari in cucina Codice Ateco I-56					
	1 ^A	2 ^A	3 ^A	4 ^A	5 ^A
AREA GENERALE					
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Inglese	3	3	2	2	2
Storia	-	2	2	2	2
Geografia	2	-	-	-	-
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto Economia	2	2	-	-	-
Scienze Motorie	2	2	2	2	2
Religione Cattolica/Att. alternativa	1	1	1	1	1
AREA DI INDIRIZZO					
TIC	3	-	-	-	-
Scienze Integrate	-	3	-	-	-
Scienza degli Alimenti	2	2	5	4	4
Seconda Lingua - Francese	2	2	3	3	3
Lab. dei servizi Cucina	2	2	5	5	5
Lab. Arte Bianca e Pasticceria	-	-	2	-	-

Lab. dei servizi Sala Bar e Vendita	2	3	-	2	2
Lab. Accoglienza Turistica	3	2	-	-	-
Diritto e Tecniche Amministrative	-	-	3	4	4
<i>compresenze</i>	6	6	4	4	4
TOT	32	32	32	32	32

2. CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI	
Strumenti di misurazione e n. di verifiche per periodo scolastico	<i>Vedi Programmazione Dipartimenti</i>
Strumenti di osservazione del comportamento e del processo di apprendimento	<i>Si rimanda alla griglia elaborata e deliberata dal Collegio dei docenti inserita nel PTOF</i>
Credito scolastico	Vedi fascicolo studenti

**PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA
REFERENTE PROFESSOR MICHELE COLANGELO**

TITOLO PROGETTO / CONTENUTI PRINCIPALI	ATTIVITA' ASSEGNATE E RISULTATI DI APPRENDIMENTO OGGETTO DI VALUTAZIONE SPECIFICA
INSIEME PER CAPIRE- INCONTRI ORGANIZZATI DALLA FONDAZIONE "CORRIERE DELLA SERA"	DOPO IL 15 MAGGIO La vita non è un campionato
PARITA' DI GENERE E 25 NOVEMBRE	Progetto di ricerca. Percezione atteggiamenti degli adolescenti verso la violenza di genere Donne STEAM: il contributo delle donne nella storia dell'arte e delle scienze. Suzanne Noel : la femme qui répare les "gueules cassées" (storia della prima donna chirurga estetica e del suo contributo durante le due guerre mondiali, pioniera del femminismo, Legione d'Onore nel 1928)

GIORNO DELLA MEMORIA	Il razzismo: in Italia e in Europa. I regimi totalitari e i mezzi di comunicazione di massa. La propaganda “culturale”.
GIORNATA DELLA MEMORIA E DELL’IMPEGNO IN RICORDO DELLE VITTIME INNOCENTI DELLE MAFIE	DOPO IL 15 MAGGIO La lezione di Falcone e Borsellino
PROGETTO AVIS	Presentazione dell’associazione e successiva donazione da parte di alcuni studenti.
PROGETTO ANT	DOPO IL 15 MAGGIO Diritto alla Salute
PROGETTO ETICA FISCALE	Perché pagare le tasse? L’evasione fiscale Legalità fiscale
SVILUPPO ECONOMICO E SOSTENIBILITA’	Il turismo sostenibile Agenda 2030: obiettivi 2,3,12 Sguardo allo spreco dovuto alle cattive abitudini di acquisto e conservazione, o a eccessi di cibo, impatto negativo sull'ambiente in cui viviamo, possibili soluzioni per ovviare al problema •Sostenibilità delle filiere agroalimentari • La MedDiet 4.0
ALTRE ATTIVITA’	I dazi. Salute e benessere: Uso e Abuso di alcol. Il treno dei bambini, Viola Ardone Niente di nuovo sul fronte occidentale, Erich Maria Remarque

ALLEGATO 1

CONTENUTI DISCIPLINARI DELLE SINGOLE MATERIE

con esplicitazione degli obiettivi specifici di apprendimento,
contenuti, metodi, spazi e tempi del percorso formativo,
criteri e gli strumenti di valutazione adottati,
gli obiettivi raggiunti e i sussidi didattici utilizzati
(titolo dei libri di testo, etc,)

AREA COMUNE

MATERIA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

DOCENTE: MARIA SILVANA MEDIANI

1. PROFILO DELLA CLASSE:

La classe ha partecipato costantemente alle attività, scoprendo talvolta il valore e la bellezza della letteratura italiana. I risultati, discreti nel complesso, hanno risentito però di una profonda demotivazione, soprattutto nel quinto anno, e di strumenti elementari per la comprensione e l'analisi. La frequenza non è stata sempre regolare: spesso gli studenti sono stati impegnati in Progetti, sia per maturare competenze di Indirizzo sia per l'Orientamento, e talvolta le assenze sono state strategiche o determinate dal pensiero di abbandonare la scuola.

Particolari difficoltà, dovute alla demotivazione e all'apatia, sono emerse nella preparazione alla Prima Prova scritta: i livelli raggiunti sono nel complesso sufficienti per la maggior parte, buoni per un piccolo gruppo. La valutazione finale ha cercato di gratificare e riconoscere talvolta la creatività e l'originalità e, in altri casi, l'impegno e lo sforzo profuso a causa della situazione di partenza.

L'atteggiamento della classe si è mantenuto abbastanza corretto ma spesso passivo, la relazione didattico-formativa è stata positiva.

Per gli alunni BES è stato proposto un percorso individualizzato attraverso la creazione di mappe che gli alunni, non tutti, hanno sottoposto all'attenzione del docente, si è anche tenuto conto dell'esperienza lavorativa di diversi studenti concedendo un'organizzazione del lavoro flessibile.

Nell'ottica di una didattica per competenze, ciascuno studente ha preparato una cartella contenente i **prodotti interdisciplinari**, digitali e non, relativi ad alcuni autori.

2. Competenze europee per l'apprendimento permanente e Competenze del profilo educativo, culturale e professionale dello studente in uscita (PECuP)

Macroaree d'Istituto	Competenze europee 2018 e d'Istituto	Contributo della disciplina
----------------------	--------------------------------------	-----------------------------

COMUNICAZIONE EFFICACE	Storytelling, capacità comunicativa emotiva (narrazione)	Potenziare le strategie di lettura, analisi e interpretazione del testo; potenziare le strategie di ascolto, scrittura ed esposizione pertinente, efficace ed espressiva. Utilizzare e comprendere il linguaggio poetico, la canzone e il campo semantico. Arricchire il proprio lessico in modo creativo, espressivo ed emotivo, utilizzando gli aspetti essenziali della retorica e il testo argomentativo. Storia del teatro e letture integrali: comprensione ed analisi del testo teatrale. Saper utilizzare la lingua italiana e straniera per la comunicazione, di se stessi e delle proprie attività. Padroneggiare il lessico tecnico settoriale per esprimere contenuti specifici in ambito storico, geografico, sociale, secondo le esigenze comunicative, anche per descrivere la realtà e la sua complessità. Sviluppare capacità di argomentazione e consapevolezza del presente anche attraverso la lezione dibattito e l'intervista.
	Competenza alfabetica funzionale	
	Competenza multilinguistica	
STEAM	Competenza matematica e competenza in Scienze, Tecnologie e Ingegneria (STEAM)	Gestire gli strumenti scientifici, digitali e il web per effettuare ricerche in lingua italiana e straniera e per produrre testi, presentazioni digitali e video. Utilizzare fonti iconografiche e la storia dell'arte come supporto. Acquisire competenza in storia dell'arte e analisi delle fonti iconografiche. Imparare a creare contenuti utilizzando la tecnologia in modo autonomo.
	Competenza digitale	
VISIONE SISTEMICA	Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	Potenziare l'educazione civica, e le competenze di team working. Attraverso i testi, imparare a parlare di sé, delle proprie passioni e delle proprie aspirazioni lavorative. Usare il testo informativo/espositivo e regolativo, le fonti, i miti e le biografie per capire sé e il mondo. Acquisire la capacità di gestire consapevolmente i tempi a disposizione e valutare le esperienze di PCTO Migliorare la capacità di autovalutarsi e utilizzare strategie di problem solving in ambito personale.
	Competenza in materia di cittadinanza	
	Competenza imprenditoriale	
	Consapevolezza professionale e sociale	
	Imprenditorialità come impatto sulla società	
	Capacità di selezionare le fonti, spirito critico, capacità di interpretare l'attualità	
	Problem solving	Sfruttare come strategie di connessione storica le fonti, i miti e le biografie. Cogliere gli aspetti storici del paesaggio agrario, relazionarli con la storia delle abitudini alimentari, la globalizzazione e gli obiettivi dell'agenda 2030. Valorizzare le tradizioni alimentari e culturali, i proverbi e le leggende.

CONTRIBUTO DELLA DISCIPLINA ALLE COMPETENZE DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE

Lo studio della lingua e della letteratura italiana permette agli studenti di sviluppare le competenze di cittadinanza e costituzione per svariati motivi: innanzitutto gli studenti al termine delle attività dovrebbero essere in grado di comprendere i fenomeni di filiazione della letteratura, le strette relazioni tra tempo storico e eventi artistici e politici, nonché la decodifica dei più svariati linguaggi cui giornalmente ci si imbatte.

In particolare, per ciò che concerne lingua e letteratura italiana ci si è sempre concentrati a stabilire uno stretto rapporto tra il prodotto artistico e i fenomeni storico-politici circostanti, come influenzati gli uni dagli altri.

In particolare, a tale riguardo, gli studenti sono stati guidati all'analisi della produzione letteraria, all'insoddisfazione ed alla tensione di morte e distruzione che ha caratterizzato gran parte dei fenomeni letterari del primo Novecento.

PROGRAMMA DETTAGLIATO SVOLTO

PREPARAZIONE ALLA PRIMA PROVA D'ESAME : TIPOLOGIA A, B e C

Esercitazioni guidate e autonome.

MODULO 1) G.Leopardi, vita (con particolare attenzione agli anni dell'infanzia e della prima giovinezza)

I Canti: La sera del dì di festa, A Silvia, Il sabato del Villaggio

PRODOTTI INTERDISCIPLINARI (nella cartella digitale dell'alunno): Produzione di una ricetta in relazione a La sera del dì di festa; Riscrittura della lirica A Silvia (A ..., con alcune scelte lessicali di G. Leopardi).

Obiettivi minimi:

- conoscere la biografia del poeta
- conoscere la personalità dell'autore ed il rapporto autobiografia-scrittura
- conoscere gli aspetti fondamentali della poetica e del pensiero di G. Leopardi

- comprendere ed analizzare in modo comprensibile le poesie
- presentare sinteticamente il contenuto della poesia

MODULO 2) G. Verga e la svolta verista

G.Verga, vita e produzione fino al 1880 circa, la conversione al Verismo; le novelle di Vita dei campi, Nedda e Rosso Malpelo; il narratore popolare e la scelta dell'impersonalità; il legame con L'Assommoir di Zola

PRODOTTI CREATIVI (nella cartella digitale dell'alunno): immagine simbolica e descrittiva, creata con l'AI, delle novelle Rosso Malpelo e Nedda

Obiettivi minimi:

- conoscere le caratteristiche principali del contesto storico di riferimento
- conoscere le concezioni di base del Verismo
- saper analizzare sul piano tematico e stilistico una novella o un testo in prosa
- esporre ed argomentare, sia oralmente che in forma scritta, in modo semplice e comprensibile, i contenuti e il proprio punto di vista.

MODULO 3) Giovanni Pascoli e la poesia delle cose umili

La vita e le opere

Il nido familiare

Il simbolismo pascoliano

Lo stile e le tecniche espressive: l'onomatopea, la sinestesia, l'analogia

Myrica: il titolo, i temi principali, l'ambientazione ed i simboli, l'analogia, l'onomatopea, la sinestesia, il colloquio con i morti, la sonorità del testo.

Lavandare: lettura, comprensione ed analisi del testo. Riconoscimento delle principali figure retoriche (sinestesia), la struttura circolare.

X agosto: lettura, comprensione ed analisi del testo. Riconoscimento delle principali figure retoriche, il parallelismo tra la rondine ed il padre, il nido ed il "cielo" lontano.

L'assiuolo: lettura, comprensione ed analisi del testo. Riconoscimento delle principali figure retoriche (climax, anafora, allitterazione), il dialogo con i morti.

Il lampo - Il tuono - Il temporale: fenomeni naturali e simbolismo di Pascoli.

Da Canti di Castelvecchio: la distruzione/ricostruzione del "nido familiare"

La cavallina storna: ascolto e riflessione guidata

PRODOTTI CREATIVI E INTERDISCIPLINARI (nella cartella digitale dell'alunno): utilizzo dell'AI per realizzare un'immagine interpretativa e descrittiva de Il lampo, Il tuono, Il temporale; ricetta dedicata al "dialogo con i morti" in relazione alla poesia L'assiuolo.

Obiettivi minimi:

- conoscere la biografia del poeta
- conoscere la personalità dell'autore ed il rapporto autobiografia-scrittura
- conoscere gli aspetti fondamentali della poetica e del pensiero di Giovanni Pascoli
- comprendere ed analizzare in modo comprensibile le poesie

- riconoscere e comprendere il simbolismo pascoliano
- conoscere i luoghi fondamentali della vita del poeta

MODULO 4) Gabriele D'Annunzio, l'esteta, l'eroe di guerra.

La vita, il dandy, i luoghi, la ricerca del successo, gli amori, la produzione, le difficoltà economiche, l'impresa di Fiume, la comunicazione come strumento di propaganda, il rapporto con il Fascismo.

Alcyone: La sera fiesolana: lettura, comprensione ed analisi del testo. Il rapporto con la Lauda antica ed Il Cantico delle creature. Musicalità e fonosimbolismo. Le principali figure retoriche: similitudine, metafora, la personificazione, l'enjambement.

La pioggia nel pineto: lettura, comprensione ed analisi del testo. Le sfere sensoriali coinvolte dal poeta. Il panismo. La forma metrica nuova. Le principali figure retoriche: similitudine, metafora, la personificazione, l'enjambement.

PRODOTTI INTERDISCIPLINARI E CREATIVI (nella cartella digitale dell'alunno) : il "panismo" in un menu/ricetta con abbinamento del vino.

Obiettivi minimi:

- conoscere le caratteristiche principali del contesto storico di riferimento
- conoscere la personalità dell'autore ed il rapporto autobiografia-scrittura
- conoscere gli aspetti fondamentali della poetica e del pensiero di D'Annunzio ed il suo legame con la vita politica (estetismo, panismo)
- esporre e argomentare in modo semplice e comprensibile i contenuti e il proprio punto di vista.

MODULO 5) Giuseppe Ungaretti e l'ermetismo

Vita, partecipazione alla Grande Guerra, la condizione in trincea, la fusione con l'ambiente circostante, i versicoli de L'allegria, la rivoluzione poetica.

L'Allegria: un diario poetico di guerra, la ricerca dell'essenziale nel verso libero.

Veglia: lettura, comprensione ed analisi del testo

Sono una creatura: lettura, comprensione ed analisi del testo

I fiumi: lettura, comprensione ed analisi del testo, condizione del soldato in trincea

San Martino del Carso: lettura, comprensione ed analisi del testo, condizione del soldato in trincea

Soldati: lettura, comprensione ed analisi del testo, condizione del soldato in trincea

PRODOTTO CREATIVO (nella cartella digitale dell'alunno): Diario poetico di una battaglia personale: scrivere versicoli utilizzando le scelte lessicali del poeta.

Ascolto delle poesie recitate dall'autore stesso.

Obiettivi minimi:

- conoscere la biografia del poeta
- conoscere gli aspetti fondamentali della poetica ed il legame con la Prima Guerra Mondiale
- comprendere ed analizzare in modo comprensibile le poesie
- riconoscere e comprendere l'ermetismo nelle liriche
- conoscere i luoghi fondamentali della vita del poeta

MODULO 6) Letture integrali

GEORGE ORWELL: La Fattoria degli animali. Lettura integrale dell'opera, comprensione e analisi, collegamento alla Rivoluzione bolscevica.

VIOLA ARDONE, Il treno dei bambini (alcuni studenti) collegamento al secondo dopoguerra, a Educazione Civica e come Orientamento

ERICH MARIE REMARQUE, Niente di nuovo sul fronte occidentale (alcuni studenti) collegamento alla Grande Guerra, a Educazione Civica.

METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

L'attività didattica si è svolta tramite lezioni dialogate, presentazione di slides di approfondimento e supporto al libro di testo, confronto sui contenuti degli argomenti assegnati, utilizzo della flipped classroom a partire da file in pdf e audiovisivi caricati su classroom. Altre metodologie:

- Apprendimento cooperativo
- Brainstorming
- Powerpoint forniti anticipatamente
- Lezione frontale breve
- Esercitazioni
- Lettura e ascolto
- Utilizzo dell'AI
- Lavori di gruppo

MATERIALI E STRUMENTI DI LAVORO

- Libro di testo: "L'onesta brigata" - vol. 5° anno, Cioffi, Cristofori, edizione Loescher.
- Materiali forniti dalla docente e condivisi tramite google Classroom (Schemi, mappe, video, videolezioni, ...).
- Ricerche realizzate e condivise tra compagni.
- Appunti di lezioni dialogate alla lavagna.

TEMPI

4 Unità lezione (50 minuti) settimanali in presenza.

Dopo il 15 Maggio si procederà con il ripasso

CRITERI E MODALITA' DI VALUTAZIONE E VERIFICA

Griglia di valutazione del PTOF

Griglie di valutazione per studenti con BES
Progressi in itinere
Impegno, partecipazione e resilienza
Situazione di partenza
Verifiche scritte
Interrogazioni ed esposizioni
Domande flash

Prodotti individuali e di gruppo
- Griglia di valutazione di materia
- Griglia di valutazione della prima prova (simulazione)
- Criteri specificati nei PdP degli alunni con D.S.A. e B.E.S.
- Progressi in itinere

Castelfranco Emilia, 15 maggio 2025

La docente
Maria Silvana Mediani

MATERIA: STORIA, CITTADINANZA E COSTITUZIONE

DOCENTE: MARIA SILVANA MEDIANI

1. PROFILO DELLA CLASSE

La classe ha partecipato costantemente alle attività, tranne un piccolo gruppo che ha preso le distanze dalla disciplina. I risultati, discreti nel complesso, molto buoni per alcuni, hanno risentito però di una profonda demotivazione e di un metodo di lavoro approssimativo.

La frequenza non è stata sempre regolare: spesso gli studenti sono stati impegnati in Progetti, sia per maturare competenze di Indirizzo sia per l'Orientamento, e talvolta le assenze sono state strategiche o determinate dal pensiero di abbandonare la scuola.

L'atteggiamento della classe si è mantenuto abbastanza corretto ma spesso passivo, la relazione didattico-formativa è stata positiva.

Per gli alunni BES è stato proposto un percorso individualizzato attraverso la creazione di mappe che gli alunni, non tutti, hanno sottoposto all'attenzione del docente, si è anche tenuto conto dell'esperienza lavorativa di diversi studenti concedendo un'organizzazione del lavoro flessibile.

2. COMPETENZE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE E COMPETENZE DEL PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE, E PROFESSIONALE DELLO STUDENTE IN USCITA (PECUP)

Macroaree d'Istituto	Competenze europee 2018 e d'Istituto	Contributo della disciplina
COMUNICAZIONE EFFICACE	Storytelling, capacità comunicativa emotiva (narrazione)	Padroneggiare il lessico tecnico settoriale per esprimere contenuti specifici in ambito storico, geografico, sociale, secondo le esigenze comunicative, anche per descrivere la realtà e la sua complessità. Sviluppare capacità di argomentazione e consapevolezza del presente anche attraverso la lezione dibattito e l'intervista.
	Competenza alfabetica funzionale	
	Competenza multilinguistica	
STEAM	Competenza matematica e competenza in Scienze, Tecnologie e Ingegneria (STEAM)	Acquisire competenza in storia dell'arte e analisi delle fonti iconografiche. Imparare a creare contenuti utilizzando la tecnologia in modo autonomo.
	Competenza digitale	
VISIONE SISTEMICA	Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	Potenziare l'educazione civica, e le competenze di team working. Attraverso i testi, imparare a parlare di sé, delle proprie passioni e delle proprie aspirazioni lavorative. Usare il testo informativo/espositivo e regolativo, le fonti, i miti e le biografie per capire sé e il mondo. Acquisire la capacità di gestire consapevolmente i tempi a disposizione e valutare le esperienze di PCTO Migliorare la capacità di autovalutarsi e utilizzare strategie di problem solving in ambito personale. Sfruttare come strategie di connessione storica le fonti, i miti e le biografie. Cogliere gli aspetti storici del paesaggio agrario, relazionarli con la storia delle abitudini alimentari, la globalizzazione e gli obiettivi dell'agenda 2030. Valorizzare le tradizioni alimentari e culturali, i proverbi e le leggende.
	Competenza in materia di cittadinanza	
	Competenza imprenditoriale	
	Consapevolezza professionale e sociale	
	Imprenditorialità come impatto sulla società	
	Capacità di selezionare le fonti, spirito critico, capacità di interpretare l'attualità	
	Problem solving	
RISORSE PERSONALI	Competenza personale, capacità di imparare ad imparare	Attraverso strategie di lettura, analisi e produzione, utilizzando talvolta l'intervista, sviluppare la percezione di sé e degli altri e potenziare il proprio bagaglio lessicale in modo creativo. Acquisire strumenti per partecipare a dibattiti a tema, role playing per l'autovalutazione e la metacognizione. Sviluppare capacità di argomentazione e consapevolezza del presente anche attraverso la lezione dibattito e l'intervista."
	Creatività e pensiero divergente	
	Consapevolezza dei propri limiti e punti di forza	
	Empatia e capacità di lavorare con e includendo gli altri	
	Capacità di affrontare successi e insuccessi, consapevolezza ed espressione culturale (legame con la storia).	

Macroaree d'Istituto	Competenze europee 2018 e d'Istituto	Contributo della disciplina
		Valorizzare la diversità

CONTRIBUTO DELLA DISCIPLINA ALLE COMPETENZE DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE

Storia Cittadinanza e Costituzione, di per sé, dovrebbe rappresentare una guida per gli studenti alla comprensione e all'analisi dei processi storici e delle relazioni storico-geografiche tra i soggetti politici. In particolare, a tale proposito, ci si è concentrati sui fenomeni di primo Novecento che hanno condotto in Russia, in Italia e in Germania ai totalitarismi.

Il dibattito sui fenomeni storici, in generale, e i ragionamenti per analogia o differenza con il presente sono stati, ad ogni modo, una costante. Tramite la disamina dei fenomeni più vistosi, tanto di fondazione del nuovo stato italiano, quanto quelli tragici che hanno attraversato gran parte del secolo scorso, gli studenti sono stati messi nella possibilità di relazionarsi al mondo in qualità di cittadini, nel rispetto delle leggi e della diversità.

PROGRAMMA SVOLTO DI STORIA, CITTADINANZA E COSTITUZIONE

MODULO 1) IL RISORGIMENTO

Il 1848 in Italia ed in Europa

Le guerre d'indipendenza

L'unità d'Italia

MODULO 2) Dal 1870 al 1914

Seconda rivoluzione industriale

Belle époque

Triplice intesa e Triplice alleanza

Potenze emergenti all'inizio del XX secolo

Imperialismo

MODULO 3) LA PRIMA GUERRA MONDIALE

MODULO 4) L'ETA' DEI TOTALITARISMI

Rivoluzione bolscevica, Stalinismo

Fascismo

Nazismo

MODULO 5) LA SECONDA GUERRA MONDIALE

La guerra

La Shoah (dopo il 15 maggio)

La Resistenza (dopo il 15 maggio)

METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

L'attività didattica si è svolta tramite lezioni dialogate, presentazione di slides di approfondimento e supporto al libro di testo, confronto sui contenuti degli argomenti assegnati; abbiamo utilizzato anche video e documentari. I contenuti sono stati sempre anticipati e collegati dalla docente, e analizzati criticamente insieme.

MATERIALI E STRUMENTI DI LAVORO

- Libro di testo: "La storia in 100 lezioni" - vol. 5° anno, Brancati - Pagliarani, Rizzoli Education.
- Materiali forniti dalla docente e condivisi tramite google Classroom (Schemi, mappe, video, videolezioni, ...).
- Ricerche realizzate e condivise tra compagni.

TEMPI

Ore settimanali: 2

L'attività didattica sta giungendo a compimento in modo coerente con quanto inizialmente programmato.

Dopo il 15 maggio saranno affrontati argomenti relativi alla Resistenza e alla Shoah.

CRITERI E MODALITÀ DI VALUTAZIONE E VERIFICA

L'acquisizione dei contenuti è stata verificata sia durante che al termine della trattazione dei nuclei tematici, procedendo con verifiche formative in itinere tramite domande flash o consegne di compiti svolti a casa. Le modalità di verifica sono state principalmente di tipo non strutturato (elaborati scritti ed esposizioni orali). Per la valutazione si è tenuto conto del livello di conoscenze, della capacità e chiarezza espositiva, dell'utilizzo del linguaggio specifico, della capacità di fare collegamenti, secondo la griglia di valutazione condivisa nel gruppo di materia.

Per le verifiche orali, in aggiunta a ciò, si è tenuto conto dell'impegno, della partecipazione costruttiva all'attività didattica con interventi pertinenti e dei progressi rispetto alla situazione di partenza.

Gli alunni con D.S.A. hanno sempre avuto la possibilità di utilizzare supporti scritti durante le verifiche, ma non tutti hanno approfittato degli strumenti consentiti.

I criteri utilizzati per la valutazione sono:

- Griglia di valutazione di materia
- Criteri specificati nei PdP degli alunni con D.S.A. e B.E.S.
- Partecipazione attiva e costruttiva all'attività didattica
- Impegno e progressi in itinere

Castelfranco Emilia, 15 maggio 2025

Il Docente
Maria Silvana Mediani

MATERIA: Matematica

DOCENTE: PRADELLI VALERIA

1. PROFILO DELLA CLASSE

La classe VAAK è composta da 24 alunni, di questi un alunno presenta una certificazione L.104 con una programmazione conforme agli obiettivi didattici previsti dai programmi ministeriali o, comunque, ad essi globalmente corrispondenti (O.M. 90/2001, art.15), cinque alunni con disturbi specifici dell'apprendimento (DSA) e due alunni con bisogni educativi speciali (BES del terzo tipo).

Gli studenti presentano peculiarità, attitudini e approcci allo studio molto differenti: una parte ha dimostrato interesse e impegno costante e nonostante alcune lacune pregresse l'impegno ha portato ad una discreta capacità di analisi e sintesi dei contenuti proposti; la restante parte ha portato avanti il percorso con notevole incertezza e incostanza nell'applicazione, limitandosi, sempre su sollecito continuo dell'insegnante, all'apprendimento dei concetti fondamentali per il conseguimento degli obiettivi minimi. Per alcuni alunni, questa incostanza ha pregiudicato risultati potenzialmente più apprezzabili. Una piccola parte della classe ha raggiunto buoni risultati, esibendo conoscenze, capacità di approfondimento e riflessioni personali; un'altra ha raggiunto risultati discreti e la restante, pur raggiungendo conoscenze sufficienti, risulta carente nella rielaborazione personale dei contenuti.

Solo alcuni alunni non sono riusciti nel corso dell'anno a raggiungere gli obiettivi minimi.

L'attenzione della classe è stata discontinua nonostante i continui richiami della docente.

La frequenza è non è stata sempre regolare: in riferimento ad alcuni può definirsi assidua; altri, invece, hanno fatto registrare un numero significativo di assenze; altre dovute a molteplici fattori, quali questioni personali e familiari.

La puntualità non è sempre stata impeccabile, come dimostrano alcuni ritardi reiterati e sistematici.

2. COMPETENZE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE E COMPETENZE DEL PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE, E PROFESSIONALE DELLO STUDENTE IN USCITA (PECUP)

Competenza	Contributo della disciplina
	Risolvere i problemi che si trovano nella vita

Problem solving	e nel lavoro e proporre soluzioni; valutare strategie e opportunità; progettare e pianificare; conoscere l'ambiente in cui si opera anche in relazione alle proprie risorse.
Spirito di iniziativa e di imprenditorialità	Sviluppo del pensiero critico. Gestione e controllo dell'errore ed analisi dei rischi. Competenza in programmazione e scenari. Scegliere strategie ottimali.

3. PROGRAMMA SVOLTO DI MATEMATICA

Ripasso:

- equazioni e delle disequazioni di primo e di secondo grado intere e frazionarie;
- scomposizione in fattori primi di polinomi (raccolgimento a fattor comune e parziale, trinomio speciale, prodotti notevoli quali quadrato di binomio e somma per differenza);
- piano cartesiano.

Introduzione all'analisi:

- Definizione di relazione tra due insiemi non vuoti;
- Definizione di funzione;
- Classificazione delle funzioni reali in una variabile reale: trascendenti (solo cenni)
e algebriche razionali intere e fratte, irrazionali intere;
- Dominio e codominio di una funzione reale;
- Funzione pari / dispari (definizione, proprietà e significato geometrico);
- Punti di intersezione con gli assi cartesiani;
- Studio del segno di una funzione reale: intervalli di positività e negatività di una funzione razionale intera e fratta e irrazionale intera.

Limiti di funzioni reali di variabile reale:

- Topologia della retta reale: definizione di intervallo, intorno circolare di un punto, punto isolato e punto di accumulazione;
- Approccio intuitivo al concetto di limite (limite finito o infinito per x che tende ad un valore finito o infinito);
- Definizioni di limite, di limite destro e di limite sinistro;
- Limiti di funzioni elementari: potenza-radice-esponenziali-logaritmiche;
- Teoremi sui limiti: unicità, somma, prodotto, quoziente (senza dimostrazione);
- Forme indeterminate e loro risoluzione: $+\infty - \infty$, $\frac{0}{0}$ e $\frac{\infty}{\infty}$;
- Limiti di funzioni polinomiali e di funzioni razionali fratte.

Continuità:

- Definizione di funzione continua;
- Punti singolari e loro classificazione;
- Asintoti verticali, orizzontali ed obliqui.

Studio di funzione:

- Lettura del grafico di una funzione: dominio - codominio - eventuali simmetrie
eventuali punti di intersezione con gli assi cartesiani - segno - asintoti;
- Studio di funzione e grafico probabile di funzioni algebriche razionali intere e frazionarie: dominio - eventuali simmetrie - eventuali punti di intersezione con gli assi cartesiani - segno - ricerca degli asintoti.

Derivate:

- Definizione di rapporto incrementale;
- Definizione di derivata;
- Significato geometrico della derivata;
- Derivate delle funzioni elementari: derivata di una funzione costante, derivata di

una funzione potenza ad esponente intero positivo, derivata di una funzione potenza ad esponente reale, derivata della funzione esponenziale e della funzione logaritmica (senza dimostrazione);

- Algebra delle derivate: linearità delle derivate, derivata del prodotto e del quoziente di due funzioni, derivata della funzione composta (senza dimostrazione);

PROGRAMMA DA SVOLGERE DOPO IL 15 MAGGIO:

- Classificazione dei punti di non derivabilità;
- Punti stazionari di una funzione reale;
- Studio del segno della derivata prima per individuare i massimi, i minimi e i flessi a tangente orizzontale di una funzione reale (cenni ed esempi).

OBIETTIVI MINIMI

Per gli obiettivi minimi si rimanda al piano didattico della programmazione disciplinare.

LIBRO DI TESTO

Colori della Matematica di Leonardo Sasso e Ilaria Fragni

Edizione Bianca per gli Istituti Alberghieri

Volume A: Secondo Biennio e quinto anno

Petrini Editore

4. METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

- Lezione dialogata e partecipata;
- Lezione frontale;
- Schemi e mappe;
- Dispense predisposte e condivise su G-Classroom;
- Esercizi svolti alla lavagna;
- Esercitazioni a coppie o singole.

5. MATERIALI E STRUMENTI DI LAVORO

Il principale strumento utilizzato è stata la lezione dialogata e partecipata, svolta attraverso un dialogo interattivo con gli studenti per sollecitare il ragionamento

critico, ipotesi e possibili risposte, supportate da schemi e mappe riepilogative alla lavagna o su G-Classroom.

6. TEMPI

Ore di attività didattica settimanali previste dal quadro orario: 3 ul. Ore dell'autonomia settimanali previste dal quadro orario (potenziamento di matematica volto ad affrontare le prove Invalsi fino a marzo e all'approfondimento della programmazione in aprile, maggio e giugno): 1 ul.

7. CRITERI E MODALITA' DI VALUTAZIONE E VERIFICA

La verifica sommativa degli apprendimenti è stata effettuata principalmente attraverso verifiche scritte e/o orali contenenti esercizi da svolgere di diversa tipologia, allo scopo di valutare le conoscenze, le abilità e le capacità acquisite. I risultati delle prove scritte sono stati illustrati con una correzione fatta in classe, ulteriore occasione di recupero/chiarimento /approfondimento.

Per gli alunni con DSA le verifiche scritte prevedevano la risoluzione di esercizi meno complessi ed in numero inferiore a quelli della classe pur mantenendo gli obiettivi della classe.

Per l'alunno certificato ai sensi della Legge 104/92 le verifiche scritte prevedevano la risoluzione di esercizi meno complessi e/o formulati in maniera diversa ed in numero inferiore a quelli della classe pur mantenendo gli obiettivi minimi della classe.

Prove orali nel caso la prova scritta non avesse portato a risultati soddisfacenti.

Nella valutazione degli alunni si è tenuto conto della capacità di apprendimento, l'attitudine allo studio e il progresso manifestato. Nella valutazione dei colloqui orali si è tenuto conto sia della conoscenza degli argomenti, sia del lavoro svolto individualmente. Le prove scritte hanno avuto lo scopo di confrontare sulle stesse difficoltà tutti gli allievi, consentendo oltre ad una valutazione sul singolo alunno anche una valutazione sull'intera classe.

I criteri utilizzati per la valutazione sono stati: rubrica di valutazione adottata dal dipartimento di matematica ed approvata in sede di Collegio docenti, capacità di problem solving, progressi in itinere, impegno, partecipazione e costanza nello studio. Nella valutazione delle prove degli alunni con DSA e certificati ai sensi della Legge 104/92 si è tenuto conto di quanto indicato nei loro PDP e nel loro PEI.

In ambito delle lezioni curriculari si sono adottate le seguenti strategie di recupero e di sostegno:

- correzione in classe degli esercizi assegnati per casa;
- stesura di schemi teorici riassuntivi e chiarificatori con esempi significativi;
- stesura di formulari;
- pause didattiche con esercitazioni di ripasso prima di ogni prova di verifica.

Castelfranco Emilia, 15 maggio 2025

Il Docente
(Pradelli Valeria)

MATERIA: Scienze motorie
DOCENTE: ARMILLOTTA RAFFAELE

1. PROFILO DELLA CLASSE

La classe ha dimostrato interesse e impegno nelle attività svolte durante l'anno, alterna un atteggiamento responsabile ad un atteggiamento infantile. Dal punto di vista sportivo, la classe si presenta abbastanza eterogenea, nonostante questo tutti i membri hanno lavorato con partecipazione continua, elevato interesse ottenendo solo risultati più che sufficienti. Il livello di competenze, conoscenze e abilità conseguito, risulta sufficiente per la maggior parte degli studenti. Si è operato impostando un lavoro rivolto prevalentemente all'avviamento sportivo, alla valorizzazione dello spirito di squadra, sfruttando le qualità ludiche più gradite. La frequenza durante l'anno scolastico è stata abbastanza regolare.

2. COMPETENZE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE E COMPETENZE DEL PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE, E PROFESSIONALE DELLO STUDENTE IN USCITA (PECUP)

Macroarea d'Istituto	Competenze europee e d'Istituto	Contributo della disciplina

Comunicazione efficace	- Competenza alfabetica funzionale. - Competenza multilinguistica.	- Padroneggiare il linguaggio specifico di materia. - Utilizzo dei termini tecnici sportivi dei principali sport in lingua straniera
STEAM	- Competenza matematica e competenza in Scienze, Tecnologie e Ingegneria (STEAM) - Competenza digitale.	- Abilità nello svolgere ricerche sul web riguardo vari argomenti trattati. - Utilizzare app per le presentazioni.
Visione sistemica	- Competenza in materia di consapevolezza ed espressioni culturali. - Competenza in materia di cittadinanza. - Competenza imprenditoriale. - Consapevolezza professionale e sociale. - Imprenditorialità come impatto sulla società. - Capacità di selezionare le fonti, spirito critico, capacità di interpretare l'attualità. - Problem solving.	- Consapevolezza della gestione nel lavoro motorio. - Consapevolezza dell'importanza del movimento come fonte di benessere. - Conoscenza della propria corporeità - Espressione delle proprie emozioni attraverso il linguaggio del corpo

RISORSE PERSONALI	- Competenza personale, capacità di imparare ad imparare. - Creatività e pensiero divergente. - Consapevolezza dei propri limiti e punti di forza. - Empatia e capacità di lavorare con e includendo gli altri. - Capacità di affrontare successi e insuccessi, consapevolezza ed espressione culturale (legame con la Storia).	- Sensibilizzazione delle responsabilità del gruppo riguardo gli esiti finali delle attività svolte - Rispetto delle regole del fair play.
-------------------	---	---

3. PROGRAMMA SVOLTO DI SCIENZE MOTORIE

Potenziamento delle capacità condizionali : esercizi a carico naturale, esercizi con piccoli e grandi attrezzi, esercizi di controllo tonico. Esercizi con varietà di ampiezza e di ritmo, in condizioni spazio temporali diversificate. **Rielaborazione degli schemi motori di base**: compiere azioni semplici o complesse nel più breve tempo possibile, avere disponibilità e controllo segmentario, realizzare movimenti complessi adeguati alle diverse situazioni spazio-temporali, attuare movimenti complessi in forma economica in situazioni variabili. **Gli sport**: regolamento tecnico dei giochi di squadra affrontati (pallavolo, calcio a 5, Basket, Baseball, Badminton) Attività di arbitraggio.

Approfondimento delle principali specialità dell'atletica leggera (100m, getto del peso, salto in lungo). Eseguire i fondamentali dei giochi di squadra proposti e i gesti tecnici delle discipline affrontate.

Giochi della tradizione popolare.

Sviluppo della socializzazione e fair play

Tutela della salute (Educazione civica): progetto facoltativo con rilascio patentino del defibrillatore. Si sottolinea l'importanza dei soccorritori "laici" del S.E.T. 118, i quali hanno mostrato ai ragazzi come eseguire correttamente: la telefonata al numero di emergenza sanitaria (118), l'esecuzione del protocollo Basic Life Support tra cui le tecniche di rianimazione cardiopolmonare (RCP), le tecniche di disostruzione delle vie aeree da corpo estraneo e della "posizione laterale di sicurezza". Ad ogni partecipante, seguito e supportato da un istruttore, viene messo a disposizione un manichino con cui esercitarsi. Al termine del corso viene rilasciato l'attestato di partecipazione e il materiale informativo.

Obiettivi minimi : svolgere una semplice sequenza motoria in modo fluido e armonioso, conoscere i gesti tecnici fondamentali dei principali sport di squadra e individuali svolti.

4. METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

Ogni esercizio è stato spiegato prima oralmente, poi è stato dimostrato e ne sono stati illustrati le finalità per motivare gli alunni e per facilitare l'apprendimento. Si è tenuto conto della progressività dello sforzo e dell'incremento graduale del carico. Si è operato sul potenziamento delle capacità coordinative attraverso l'apprendimento dei gesti fondamentali dei giochi sportivi proposti. Quando possibile si è privilegiato l'apprendimento in forma ludica.

Sono state utilizzate le seguenti metodologie didattiche:

- Metodo deduttivo - induttivo
- Presentazione del compito analitico-globale
- Lezione frontale
- Esercitazioni pratiche
- Didattica laboratoriale
- Cooperative learning

5. MATERIALI E STRUMENTI DI LAVORO

Piccoli e grandi attrezzi, attrezzi strutturati e non strutturati. Sono state svolte attività in ambiente naturale, è stata utilizzata la pista di Atletica "Ferrarini" e la palestra "Palareggiani" per svolgere le esercitazioni.

Riguardo la parte teorica, i ragazzi hanno partecipato ad un incontro con volontari del 118 riguardante le manovre di primo soccorso e di disostruzione delle vie aeree ed è stato loro rilasciato materiale informativo.

6. TEMPI

Due ore settimanali, durante le quali sono state svolte le unità didattiche programmate. Il primo periodo scolastico è stato dedicato al condizionamento organico e al potenziamento fisiologico.

Le altre unità didattiche di apprendimento sono state svolte, con tempi diversi, durante tutto l'anno scolastico.

7. CRITERI E MODALITA' DI VALUTAZIONE E VERIFICA

Nella valutazione si è tenuto conto della situazione di partenza, dei successivi miglioramenti, dell'impegno, della partecipazione, dell'interesse verso la disciplina e delle capacità psicomotorie rilevate attraverso l'osservazione durante i momenti di attività pratica.

I test pratici sono stati proposti in diversi momenti dell'anno scolastico.

Sono state fatte domande orali durante lo svolgimento della lezione pratica.

MATERIA: RELIGIONE

DOCENTE: Francesco Perboni

1.PROFILO DELLA CLASSE:

La classe è composta da 17 alunni, di cui 5 femmine e 12 maschi. Seguo questa classe da due anni. Il gruppo si è distinto per curiosità e partecipazione nei confronti del programma proposto. Abbiamo privilegiato l'utilizzo di metodologie didattiche dinamiche, lezioni partecipate, debate, e la visione di film.

Durante l'anno scolastico, nonostante la tendenza alla distrazione costante, gli alunni hanno mantenuto un alto livello di motivazione, dimostrando un buon livello di interesse per i contenuti legati agli aspetti psicologici, etici, filosofici e umanitari della disciplina.

Sebbene sia stato spesso necessario ricorrere a richiami per mantenere l'attenzione, nel complesso il rendimento della classe è stato positivo, pur con le naturali differenziazioni nei livelli di apprendimento. I ragazzi hanno dimostrato il desiderio di interrogarsi con mente critica sui temi fondamentali delle religioni, della filosofia e della scienza. Tali qualità hanno favorito un clima di apprendimento stimolante, contribuendo alla crescita personale e collettiva dell'intero gruppo classe.

2.COMPETENZE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE E COMPETENZE DEL PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE, E PROFESSIONALE DELLO STUDENTE IN USCITA (PECUP):

Competenze chiave europea	Contributo della disciplina
Consapevolezza ed espressione culturale	Conoscere il fenomeno religioso nella storia e nelle diverse tradizioni dei popoli;
Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare	Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale;

Competenza in materia di cittadinanza	Comprendere il sostegno che la religione offre alla ricerca umana sul senso della vita; Scoperta della dimensione morale dell'uomo in tutte le sue implicanze personali, sociali e religiose;
---------------------------------------	---

3. PROGRAMMA SVOLTO DI RELIGIONE:

Modulo Filosofico: L'esistenza di Dio. La legalità e l'esistenza del Bene e del male. La ricerca della verità. L'aborto e la vita nascente.

Modulo di Educazione Civica: Visione del film "The Giver il mondo di Jonas". Riflessioni sul totalitarismo e la libertà di pensiero. Destra e sinistra a confronto. L'aborto e la vita nascente.

Modulo teologico religioso: L'esistenza di Dio. L'aldilà e le esperienze premorte. L'occultismo. Il neo-evemerismo e gli antichi alieni. Le sette nelle loro caratteristiche fondamentali. Il mormonismo. Scientology. La passione di Cristo e la centralità della Pasqua nel messaggio Cristiano.

4. METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE:

La metodologia didattica adottata ha mantenuto le seguenti fasi:

- fase di apprendimento attuata mediante la lezione frontale, la scoperta guidata e il dialogo atto a stimolare la partecipazione dello studente agli argomenti trattati.
- Lezioni strutturate a dibattito intorno ad alcuni temi scelti;
- Visione di film
- fase di verifica attuata attraverso colloqui orali e prove scritte

5. MATERIALI E STRUMENTI DI LAVORO:

Non è adottato alcun libro di testo. Si è lavorato sugli appunti presi durante le lezioni.

6. TEMPI: 1 UL a settimana

7. CRITERI E MODALITÀ DI VALUTAZIONE E VERIFICA:

Valutazione della partecipazione e dell'attenzione in classe durante le lezioni. Verifiche orali di comprensione degli argomenti trattati. Verifiche scritte di comprensione e di condivisione del proprio pensiero critico.

Castelfranco Emilia, 15 maggio 202

Il Docente

Francesco Perboni

MATERIA: Alternativa IRC

DOCENTE: Pier Paolo Tufo

1. PROFILO DELLA CLASSE:

Il gruppo classe che si avvale dell'alternativa all'IRC è composto da sette studenti maschi. Il gruppo si è mostrato collaborativo ed ha permesso di realizzare attività in linea con la programmazione prevista sviluppando ottime competenze relative al lavoro di gruppo, all'ascolto e allo spirito di iniziativa.

2. COMPETENZE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE E COMPETENZE DEL PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE, E PROFESSIONALE DELLO STUDENTE IN USCITA (PECUP)

Competenza	Contributo della disciplina
Comunicazione nella madrelingua	Sviluppo di un pensiero critico;
Competenza digitale	Ricerca di informazioni, dati, statistiche in rete;
Competenze sociali e civiche	Rispettare la situazione personale di ogni individuo anche se in condizioni di svantaggio;
Consapevolezza ed espressione culturale	Raccontare la propria visione, il proprio pensiero e confrontarsi sulle diversità, sui bisogni degli altri;

3. PROGRAMMA SVOLTO DI ALTERNATIVA:

1. Social Media: tra opportunità e rischi

Obiettivi formativi:

- Riconoscere i diversi tipi di social media e il loro impatto sociale e personale.
- Riflettere sull'uso quotidiano: quanto, come e perché li utilizziamo.
- Comprendere i meccanismi della dipendenza digitale e le buone pratiche di utilizzo.

Attività:

- Analisi di dati sull'uso giornaliero dei social tra adolescenti.
- Discussione in classe: "Uso corretto vs scorretto".
- Visione di brevi documentari o interviste a esperti sul tema della dipendenza da social.

2. Piattaforme di Streaming: tra intrattenimento e abitudine

Obiettivi formativi:

- Comprendere le dinamiche delle piattaforme (Netflix, YouTube, Twitch, ecc.);
- Analizzare i comportamenti di consumo;
- Riconoscere segnali di dipendenza digitale.

Attività:

- Brainstorming: "Quando l'intrattenimento diventa eccesso".

3. Visione del film: *La squadra di Marco*

Obiettivi formativi:

- Riflettere sulle tematiche di isolamento, dipendenza digitale e relazioni sociali mediate dai media.
- Analizzare i messaggi del film in relazione ai social network e alle piattaforme di gioco.

Attività:

- Visione guidata del film.
- Discussione e dibattito in classe.
- Produzione di un Elaborato scritto/orale.

4. METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE:

- Lezione dialogata;
- Visione di documentari e film;
- Cooperative learning;

MATERIALI E STRUMENTI DI LAVORO:

Lim, PC, documenti in formato digitale;

5. TEMPI:

Un'ora a settimana, ovvero una unità lezione da 50 minuti.

6. CRITERI E MODALITA' DI VALUTAZIONE E VERIFICA:

Nella valutazione degli alunni si è tenuto conto della capacità di apprendimento, l'attitudine allo studio e il progresso manifestato. Nella valutazione dei colloqui orali si è tenuto conto sia della conoscenza degli argomenti, sia del lavoro svolto individualmente. I criteri utilizzati per la valutazione sono stati: Rubriche di valutazione del PTOF, capacità di problem solving, progressi in itinere, impegno, partecipazione e costanza nello studio.

Castelfranco Emilia, 15 maggio 2025

Il Docente
(Pier Paolo Tufo)

MATERIA: Lingua inglese

DOCENTE: STEFANIA BETTI

1. PROFILO DELLA CLASSE

La classe è composta da 24 alunni. Un alunno presenta una certificazione L.104 con una programmazione conforme agli obiettivi didattici previsti dai programmi ministeriali o, comunque, ad essi globalmente corrispondenti (O.M. 90/2001, art.15), cinque alunni con disturbi specifici dell'apprendimento (DSA) e due alunni con bisogni educativi speciali (BES del terzo tipo).

Ho conosciuto la classe solamente al quinto anno, e ho trovato una situazione molto eterogenea a livello didattico e di competenze acquisite. In generale, ho riscontrato forti lacune e grandi difficoltà a comprendere ed utilizzare la lingua anche per quanto riguarda gli argomenti di settore.

Una parte della classe si è dimostrata da subito interessata alla materia, alle UDA e al recupero, mentre una parte sostanziosa a lungo si è dimostrata più schiva e indifferente.

Nel corso dell'anno scolastico, complici anche gli argomenti di ESP che forse sono

stati giudicati più interessanti, la classe si è lasciata coinvolgere di più e la maggior parte si è impegnata molto nel recupero delle competenze di base (non sempre con successo ma quantomeno con grande sforzo) per questa disciplina, che a sua volta ha consentito una maggiore comprensione dei nuovi argomenti. Questo ha naturalmente generato più entusiasmo e lo scambio è diventato più proficuo.

In generale, solo una piccolissima parte della classe ha raggiunto il previsto livello B2 del QCER, la maggior parte si attesta su un livello B1- e in alcuni casi anche A2.

Apprezzabile lo sforzo e la capacità di alcuni nel cimentarsi nel critical thinking e in interessanti collegamenti interdisciplinari.

2. COMPETENZE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE E COMPETENZE DEL PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE, E PROFESSIONALE DELLO STUDENTE IN USCITA (PECUP)

Competenza	Contributo della disciplina
Competenza multilinguistica	Esprimersi ed avere interazioni in forma scritta e orale in lingua Inglese. Nozioni di microlingua (ESP=English for Specific Purposes) relativa all'ambito della cucina e relativa al PCTO.
Competenza digitale	- uso di internet per ricerca di informazioni e ricerche di mercato - uso di strumenti per la creazione di presentazioni (canva, Google presentation...) - uso di strumenti digitali per la gestione di progetti - uso consapevole di Google Classroom - uso di strumenti digitali per la creazione di internship reports - uso di strumenti digitali per la partecipazione attiva in classe
Competenza sociale e civica in maniera di cittadinanza	Argomento trattato trasversalmente durante la programmazione. Competenza esercitata tramite discussione aperta in classe.
Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare	Esercitata quotidianamente e in maniera autocritica anche attraverso metodologie

	di cooperative learning.
Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	Esercitata quotidianamente affrontando argomenti di cultura e/o microlingua
Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi	Esercitata quotidianamente soprattutto con la microlingua, con attenzione al public speaking e all'espressione scritta.

1. PROGRAMMA SVOLTO DI LINGUA INGLESE

LU = Learning Unit (UdA)

ESP = English for Special Purposes

LU: Revision and consolidation

Grammar and Use of English

- SVOMPT and QuASI structures
- Present Simple
- Present continuous
- Past Simple
- Expressions of frequency

Study Method

- Reading, understanding and reporting a written test

Culture

- England/UK/Great Britain

LU: Understanding the UK

Grammar

- Present Perfect

Culture

- Scotland, England, Wales, Ireland and Northern Ireland (geography, traditions, customs, politics, food and drinks)

LU: Critical thinking - Poetry and War

- British War Poets (Owen, Brooke and Brittain)
- Owen vs Ungaretti (Dulce et Decorum est vs Veglia)
- "The role of the artist is not to look away"

LU: What's on our food (ESP)

- Vocabulary, expressions and word chunks to talk about food, food compounds and nutrients
- Food compounds
- Healthy and balanced diets

- How to read and analyze food labels (ingredients vs compounds vs additives)
- The effects of cooking on nutrition

LU: Special dietary requirements (ESP)

- Vocabulary, expressions and word chunks to talk about special diets and dietary requirements
- Special diets (allergies / diseases / religion / lifestyle)
- allergies vs intolerances

LU: Health and Safety in the catering sector (ESP)

- Vocabulary, expressions and word chunks to talk about health and safety in the kitchen
- Hell's kitchen: spot the health and safety hazard (learning with TV shows)
- Health and Safety risks and hazards in the kitchen
- Food safety and food quality
- Safety in the kitchen
- HCCP
- Food contamination and food preservation
- Talking about the future using the 4 future forms

Work skills: internship reports | Talk about your internships and your dream job

Life Skills: Reading and understanding articles and written texts

Life Skills: Critical thinking

Preparazione alle INVALSI

esercitazioni settimanali sul libro, cartacee o al PC

2.METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

- cooperative learning
- jigsaw
- lezioni frontali
- gaming
- flipped classroom
- lavori di gruppo e individuali
- esercitazioni pratiche di listening, writing and speaking
- discussioni guidate
- warm-up e brainstorming
- discovery learning
- challenge-based learning
- compiti di realtà

2. MATERIALI E STRUMENTI DI LAVORO

- Libri di testo (Engage! 2 - Daily Specials - Successful INVALSI)

- Video e altri strumenti audiovisivi
- Integrazioni fornite dall'insegnante (digitali e/o cartacee)
- Presentazioni preparate dall'insegnante
- Materiali necessari allo svolgimento di giochi, lavori di gruppo, attività di cooperative learning e jigsaw ecc, forniti dall'insegnante
- Strumenti digitali (es: Kahhot, Mentimeter, Canva, Trello, Mirò...)
- Google Classroom
- Google Drive

3. TEMPI

3UL settimanali + 1UL settimanale dedicata alla preparazione della prova INVALSI, trasformata in preparazione all'Esame di Stato dopo lo svolgimento della prova INVALSI stessa.

4. CRITERI E MODALITA' DI VALUTAZIONE E VERIFICA

Speaking/Writing/Listening

Flipped classroom e presentazioni

Verifiche sommative scritte e orali di contenuto, comprensione e applicazione

Verifiche formative in itinere

Project work

Uso di griglie di valutazione ad hoc per progetti complessi

Castelfranco Emilia, 15 maggio 202

La Docente
Stefania Betti

MATERIA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

DOCENTE: COLANGELO MICHELE

1. PROFILO DELLA CLASSE

La classe si presenta come un gruppo eterogeneo con un gruppo ristretto di studenti e studentesse interessati e impegnati in maniera attiva e collaborativa nelle attività didattiche e una maggioranza di studenti poco motivati nei confronti della materia . Gli studenti presentano un potenziale interessante relativamente alla messa in pratica dei concetti teorici della materia ma, purtroppo, la maggioranza della classe non ha interesse a sfruttare e a mettere in pratica questo potenziale. In generale, durante

l'anno scolastico, gli studenti hanno alternato momenti di coinvolgimento attivo ad altri, più numerosi, caratterizzati da un atteggiamento passivo o di disturbo alle attività didattiche. Per quanto riguarda l'apprendimento, una parte significativa della classe ha mostrato un impegno discontinuo nelle attività proposte mentre solamente un gruppo ristretto di studenti ha evidenziato un'attenzione costante. Relativamente alla condotta, la maggior parte della classe ha mostrato spesso atteggiamenti poco disciplinati e a volte irrispettosi nei confronti del docente.

Dal mese di marzo, tuttavia, si sono registrati notevoli miglioramenti dal punto di vista didattico e disciplinare.

2. COMPETENZE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE E COMPETENZE DEL PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE, E PROFESSIONALE DELLO STUDENTE IN USCITA (PECUP)

Competenza	Contributo della disciplina
Competenza imprenditoriale	Attraverso lo studio del Marketing strategico e sostenibile di una nuova impresa turistica e sul piano del Business Plan, si è contribuito a stimolare lo spirito di iniziativa ed a fornire gli strumenti per un eventuale percorso di autoimprenditorialità
Competenza digitale	Competenze raggiunte nelle varie Uda attraverso la realizzazione di prodotti multimediali e contenuti digitali utilizzando diversi dispositivi software e tecnologie digitali come Camva, pacchetto Microsoft Office
Imparare a imparare	Tutti i moduli hanno contribuito a far acquisire agli alunni l'abilità di perseverare nell'apprendimento, di organizzare il proprio studio anche mediante una gestione efficace del tempo e delle informazioni, sia a livello individuale sia in gruppo.
Competenze sociali e civiche	Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistico, culturali e enogastronomiche del territorio.
Consapevolezza ed espressione culturale	Tutti i moduli hanno contribuito a far acquisire agli alunni la capacità di sapersi valutare, confrontare in modo rispettoso verso gli altri. Gli alunni hanno lavorato in gruppi e sono riusciti ad organizzarsi, prendere decisioni e gestire i conflitti.

Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità	.Tali competenze sono state raggiunte grazie allo studio delle strategie di marketing (Modulo b) e della pianificazione e controllo di gestione delle imprese ricettive e ristorative (Modulo c)
Organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane	Tali competenze sono state raggiunte anche grazie allo studio della pianificazione, programmazione e controllo di gestione delle imprese ricettive e ristorative (Modulo c)
Applicare le norme attinenti la costituzione dell'esercizio, la certificazione di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro	.Tali competenze sono state raggiunte individuando le fonti normative ed il loro campo di applicazione, con particolare riferimento al settore della ristorazione e dell'ospitalità alberghiera
Reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione di servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi	Lo studio di questa materia avviene attraverso l'utilizzo di supporti informatici per fare ricerche on line, consultando fonti ufficiali e attendibili, predisporre presentazioni digitali
Attivare sinergie tra servizi di ospitalità, accoglienza e servizi enogastronomici	Il raggiungimento di tali competenze è stato agevolato dallo studio dei trend del mercato turistico e ristorativo (Modulo a), delle strategie di marketing e di web marketing (Modulo b)
Curare la progettazione e la programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti	Tali competenze sono state raggiunte grazie allo studio del mercato turistico (Modulo a), delle strategie di marketing e di web marketing (Modulo b)
Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.	Applicazione di tecniche e di comunicazione di vendita

Adeguare e organizzare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici del territorio allineandoci al perseguimento degli obiettivi dell'Agenda 2030	Tali competenze sono state raggiunte grazie allo studio del mercato turistico (Modulo a) e dell'economia del territorio (Modulo e)
--	--

3. PROGRAMMA SVOLTO DI DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

LE OPERAZIONI DI GESTIONE

Finanziamento, investimento, trasformazione economica e disinvestimento

Finanziamenti di capitale proprio: capitale sociale e autofinanziamento

Finanziamento di capitale di terzi: debiti di regolamento e debiti di finanziamenti

IL BILANCIO DI ESERCIZIO (ripasso)

Documenti del bilancio: Stato Patrimoniale, Conto Economico

Analisi di bilancio

IL MERCATO TURISTICO:

I caratteri del turismo

Gli strumenti di analisi del mercato turistico interno: indicatori della domanda e dell'offerta turistica

IL MARKETING

Differenze tra marketing strategico e marketing operativo

Il marketing turistico privato, pubblico e integrato

IL MARKETING STRATEGICO

Fasi del marketing strategico: analisi interna ed esterna, analisi della concorrenza e quota di mercato, analisi della domanda, analisi SWOT, segmentazione, target, posizionamento

IL MARKETING OPERATIVO:

Marketing mix

Prodotto

Prezzo

Distribuzione

Comunicazione

IL PIANO DI MARKETING

Piano di marketing delle strutture ricettive

LA PIANIFICAZIONE E LA PROGRAMMAZIONE

Le scelte strategiche di un'impresa

Le strategie di espansione, consolidamento e ridimensionamento

I fattori che influenzano le strategie

Differenze tra pianificazione, programmazione e controllo di gestione

Il vantaggio competitivo

IL BUDGET

Le caratteristiche del budget

Differenze tra budget e bilancio di esercizio

Le differenti articolazioni del budget

Redazione di budget aziendali: budget economico di una struttura ricettiva, budget degli investimenti

IL BUSINESS PLAN

Cos'è il Business Plan

Contenuto del Business Plan

Costruzione di un Business Plan: esercizi

LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO

Le abitudini alimentari

I marchi di qualità alimentare

DOPO IL 15 MAGGIO

LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO- RISTORATIVO (Cenni)

Le norme sulla costituzione dell'impresa

Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei relativi luoghi

I contratti delle imprese ricettive- ristorative

Il concetto di qualità totale nelle strutture ricettive

IL WEB MARKETING

Strumenti del Web Marketing

4. METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

Lezione dialogata

Lezione frontale

Cooperative learning

5. MATERIALI E STRUMENTI DI LAVORO

Testo in adozione : Autori: Stefano Rascioni, Fabio Ferriello , ed. Tramontana- Gestire le imprese ricettive vol.3, Accoglienza turistica.

Riassunti inseriti su Google Classroom

6. TEMPI 4 UL settimanali

7. CRITERI E MODALITA' DI VALUTAZIONE E VERIFICA

Verifiche sommative e formative scritte ed orali.

Per tutti gli alunni le verifiche, le interrogazioni e le esposizioni erano programmate, anticipatamente.

Nella valutazione degli alunni si è tenuto conto della capacità di apprendimento, l'attitudine allo studio e il progresso manifestato.

I criteri utilizzati per la valutazione sono stati: Rubriche di valutazione del PTOF,, progressi in itinere, impegno.

Castelfranco Emilia, 15 maggio 2025

Il Docente
(Michele Colangelo)

**MATERIA: LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI
SETTORE SALA BAR E VENDITA**

DOCENTE: FABRIZIO SOLA

PRESENTAZIONE CLASSE

La partecipazione alle lezioni del docente è stata discreta, anche se talvolta non propriamente attenta e scrupolosa. Nel complesso gli allievi hanno alternato momenti di attiva partecipazione ad altri, la maggior parte, in cui si riscontrano spesso passività, anche in periodi di didattica attiva. L'interesse degli studenti si è dimostrato nel complesso buono per una parte di essi, mentre per la restante parte della classe l'interesse è stato insufficiente.

In relazione all'apprendimento, una buona parte della classe si è contraddistinta per un impegno incostante nelle attività proposte, mentre per pochi allievi si è segnalato un impegno costante. E' stato costantemente sollecitato lo studio a casa in quanto, nella maggior parte dei casi, legato alla preparazione di verifiche scritte/orali e non invece rivolto ad un apprendimento consapevole ed organizzato. Per quanto riguarda il comportamento, gli allievi della classe si sono dimostrati non sempre corretti e spesso indisciplinati.

COMPETENZE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE E COMPETENZE DEL PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE, E PROFESSIONALE DELLO STUDENTE IN USCITA (PECUP)

Competenze d'asse	Conoscenze	Abilità
-Evoluzione storica dei locali di ristorazione -Aspetti principali della produzione enogastronomica italiana e del mondo	-Conoscenza del valore culturale del cibo nella storia e del suo rapporto con la società -Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia -Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera	-Riconoscere il contesto culturale in cui l'attività enogastronomica si inserisce -Valorizzare i prodotti tipici simulando proposte innovative -Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera

-Conoscenza delle differenti forme di ristorazione -Aspetti principali della produzione enogastronomica italiana -Compilazione di un menu secondo le corrette regole di stesura -Norme per assistere e consigliare il cliente	-Strumenti utili per studiare il mercato di riferimento -Mezzi per comunicare le specialità di un'attività enogastronomica -Strumenti per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla domanda del mercato -Tecniche per valorizzare le produzioni locali in chiave di promozione del territorio -Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera	-Saper promuovere i prodotti tipici come valore aggiunto dell'attività enogastronomica - Riconoscere le produzioni di qualità e valorizzare i prodotti di nicchia -Simulare la definizione di menu e carte che soddisfino le esigenze di una specifica clientela e rispondano a criteri di economicità della gestione -Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione del territorio -Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera
-Conoscenza della struttura e dell'organizzazione del ristorante e del bar -Il ruolo del coordinamento tra i reparti per la buona riuscita del servizio -Compilazione di un menu secondo le corrette regole di stesura	- Principi che guidano la definizione dell'offerta enogastronomica -Organizzazione e programmazione della produzione in base all'offerta enogastronomica -Software di settore -Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera	-Definire menu e carte che rispondano alle esigenze di una specifica clientela -Definire menu e carte sulla base di criteri di economicità della gestione -Individuare e utilizzare tecniche di approvvigionamento volte all'abbattimento dei costi - Gestire approvvigionamenti e stock -Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera
-Il ruolo del coordinamento tra i reparti per la buona riuscita del servizio -Regole della corretta mise en place e le varie tecniche di servizio -Norme per accogliere, assistere e congedare il cliente in modo impeccabile	-Procedure di preparazione ed esecuzione del lavoro di sala in occasioni di buffet, banchetti, eventi speciali -Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera	-Saper allestire spazi, effettuare la mise en place e svolgere il servizio di sala per buffet, banchetti, eventi speciali -Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera
-Conoscenza delle bevande alcoliche e analcoliche e delle modalità di servizio -Tecniche di base nelle preparazioni di bar	-Classificazione di bevande alcoliche -Attrezzature per la preparazione di bevande miscelate -Tecniche di miscelazione e preparazione di cocktail -Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera	- Classificare, proporre e produrre cocktail, applicando le corrette tecniche di miscelazione - Utilizzare attrezzature per la preparazione di bevande miscelate - Elaborare nuove bevande e simularne la commercializzazione -Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera

PROGRAMMA SVOLTO DI SALA-BAR E VENDITA

ENOLOGIA:

La produzione del vino

La fermentazione alcolica

La vinificazione

Altre tecniche produttive: vini passiti, liquorosi e aromatizzati

Conservazione

Legislazione

Spumantizzazione: Metodo Charmat e Metodo Champenoise

TECNICHE DI DEGUSTAZIONE VINO E ABBINAMENTO CIBO-VINO:

Esame organolettico del cibo: visivo, olfattivo, gusto-olfattivo

Contrapposizione e concordanza

COCKTAIL E MISCELAZIONE:

Attrezzature

Ricettario IBA: storia, suddivisione, aggiornamenti.

PROIBIZIONISMO E TIKI-ERA

BANQUETING E CATERING

MARCHI DI QUALITA':

DOP, IGP, STG

Disciplinari

Consorzi

DE.CO

Concetto di qualità

PROGETTI:

ZONA FRANCA autoimprenditorialità

GUSTO IN MUSICA competenze d'indirizzo

MATERIALI E STRUMENTI DI LAVORO

LIBRO DI TESTO: SalaBar Smart Secondo biennio e quinto anno

Testi di Associazione Italiana Sommelier

Presentazioni

Google classroom

Rai Play

Riferimenti a siti web e blog di settore alberghiero e enologico.

TEMPI

Ore di attività didattica settimanali previste dal quadro orario: 5; è inoltre prevista 1 ora in presenza su Scienza e Cultura dell'alimentazione.

METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

Lezione dialogata
Lezione frontale
Role Playing
Schemi e mappe
Didattica laboratoriale
Presentazioni in Powerpoint
Dispense predisposte e condivise su G-Classroom
Cooperative learning

TIPOLOGIA DI VERIFICA

Verifiche sommative e formative scritte ed orali.

Per tutti gli alunni le verifiche, le interrogazioni e le esposizioni erano programmate, anticipatamente.

VALUTAZIONI

Nella valutazione degli alunni si è tenuto conto della capacità di apprendimento, l'attitudine allo studio e il progresso manifestato. Nella valutazione dei colloqui orali si è tenuto conto sia della conoscenza degli argomenti, sia del lavoro svolto individualmente. Le prove scritte hanno avuto lo scopo di confrontare sulle stesse difficoltà tutti gli allievi, consentendo oltre ad una valutazione sul singolo alunno anche una valutazione sull'intera classe.

I criteri utilizzati per la valutazione sono stati: Rubriche di valutazione del PTOF, capacità di problem solving, progressi in itinere, impegno, partecipazione e costanza nello studio.

Obiettivi minimi: si rimanda ai programmi ufficiali stabiliti nelle riunioni per materia.

Attività di recupero: studio individuale, in itinere.

Castelfranco Emilia, 15 maggio 2025,

IL DOCENTE
Prof. FABRIZIO SOLA

MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: EMMANUELA MARCHI

1. PROFILO DELLA CLASSE

La sottoscritta ha iniziato a lavorare con questa classe solo in questo ultimo anno. Per la maggior parte dell'anno, l'attività didattica è stata molto faticosa, a causa dell'assenza di impegno e di disciplina da parte di buona parte degli studenti. Inizialmente si è tentato di lavorare in modo dinamico, proponendo diversi approcci agli argomenti, ma, in virtù degli atteggiamenti infantili, superficiali e spesso poco educati di alcuni elementi molto disturbanti, si è reso necessario passare a una didattica più tradizionale e statica. Questi atteggiamenti sono da imputare a immaturità e infantilismo, piuttosto che a una mancanza di interesse, dal momento

che, nei momenti in cui si è riusciti a lavorare in modo accettabile, la maggior parte degli studenti ha dimostrato partecipazione e reattività e, in alcuni casi, un buon bagaglio di conoscenze e competenze professionali. Purtroppo le occasioni in cui si è riusciti a lavorare bene sono state limitate, rispetto alla tendenza generale che ha visto una parte della classe passiva, una parte incapace di autocontrollo e attenzione e solo una piccola parte costantemente impegnata nel tentativo di seguire il percorso didattico, prendendo appunti e interagendo costruttivamente in classe.

Lo studio e il lavoro domestico, il rispetto dei tempi di consegna, la puntualità e la consapevolezza delle scadenze e dal calendario delle attività sono stati molto scarsi, con alcune rare eccezioni.

Non sono mancati episodi di palese e grave mancanza di rispetto delle regole, del personale scolastico e dei compagni.

Nell'ultima parte dell'anno, in seguito a interventi straordinari del consiglio di classe, la situazione è in parte migliorata, nonostante alcuni studenti abbiano continuato ad avere fino ad oggi comportamenti scorretti e irrispettosi.

In questo contesto di generale disimpegno, alcuni studenti hanno perseverato con costanza per cercare di trarre il meglio dalla vita scolastica.

Gli studenti BES e DSA hanno sempre avuto la possibilità di strutturare e utilizzare mappe e schemi di supporto durante le verifiche, ma non tutti hanno usufruito degli strumenti compensativi.

2. COMPETENZE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE E COMPETENZE DEL PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE, E PROFESSIONALE DELLO STUDENTE IN USCITA (PECUP)

Macroaree d'Istituto	Competenze europee 2018 e d'Istituto	Contributo della disciplina
COMUNICAZIONE EFFICACE	Storytelling, capacità comunicativa emotiva (narrazione)	Agli alunni vengono assegnate attività che prevedono la necessità di utilizzare in modo corretto, coerente e tecnicamente adeguato la lingua italiana, sia nel contesto della produzione scritta che orale.
	Competenza alfabetica funzionale	
	Competenza multilinguistica	
STEAM	Competenza matematica e competenza in Scienze, Tecnologie e Ingegneria (STEAM)	Gli alunni sono chiamati a effettuare ricerche e realizzare prodotti multimediali, facendo ricorso a diverse risorse digitali, utilizzando un linguaggio tecnico adeguato.
	Competenza digitale	
VISIONE SISTEMICA	Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	Alcune tappe del percorso svolto, che affrontano tematiche relative alla sostenibilità ambientale, alla conoscenza e valorizzazione delle diverse culture, favoriscono la maturazione personale come cittadini responsabili.
	Competenza in materia di cittadinanza	
	Competenza imprenditoriale	
	Consapevolezza professionale e sociale	
	Imprenditorialità come impatto sulla società	
	Capacità di selezionare le fonti, spirito critico, capacità di interpretare l'attualità	
	Problem solving	
RISORSE	Competenza personale, capacità di imparare	Gli studenti si impegnano ad

PERSONALI	ad imparare	organizzare lo studio e il lavoro per l'adempimento dei lavori assegnati nel rispetto dei tempi di consegna e delle scadenze di verifica. Le attività di verifica formativa consentono agli studenti di monitorare e adeguare il proprio livello degli apprendimenti. Sollecitando le attività di gruppo, gli studenti sono chiamati a sviluppare le competenze di team work, mediazione, assunzione di responsabilità condivise.
	Creatività e pensiero divergente	
	Consapevolezza dei propri limiti e punti di forza	
	Empatia e capacità di lavorare con e includendo gli altri	
	Capacità di affrontare successi ed insuccessi, consapevolezza ed espressione culturale (legame con la storia)	

COMPETENZE PECUP E D'ASSE	CONTRIBUTO DELLA DISCIPLINA
Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali	L'approfondimento dei rischi e pericoli legati alle contaminazioni alimentari, delle buone pratiche igieniche e di lavorazione, delle misure preventive e correttive consente di adeguare i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP, della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro. La conoscenza dei principi di dietologia e dietoterapia consentono agli studenti di attivare i percorsi idonei alla gestione delle esigenze alimentari legate a specifiche condizioni fisiologiche o patologiche della clientela. La consapevolezza del valore simbolico degli alimenti nei principali contesti religiosi favorisce il rispetto delle istanze etiche della clientela. L'approfondimento del tema della qualità dei prodotti agroalimentari sotto tutti i suoi aspetti favorisce l'acquisizione di consapevolezza relativamente alla tutela e promozione delle ricchezze del territorio, nonché promozione di stili di vita e di consumo il più possibile sostenibili. La realizzazione di prodotti multimediali utilizzando risorse digitali consente agli studenti di approfondire e acquisire dimestichezza con alcuni strumenti della comunicazione 4.0
Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete	
Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio	
Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione	
<i>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro</i>	
<i>Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati</i>	
<i>Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.</i>	
<i>Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.</i>	

3. PROGRAMMA SVOLTO DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

QUALITÀ degli ALIMENTI

- Qualità degli alimenti
- Qualità certificata: DOP, IGP, STG, PAT, BIO, Produzione Integrata, certificazioni ISO ...
- Etichette, frodi alimentari
- Imballaggi
- Tracciabilità e rintracciabilità di filiera

IGIENE E SICUREZZA - PIANO DI AUTOCONTROLLO E HACCP

- Normativa comunitaria a garanzia della sicurezza alimentare
- Definizione e differenza fra piano di autocontrollo e HACCP
- Pacchetto igiene
- I 7 principi
- Passaggi per la costruzione dell'HACCP
- GMP e GHP
- Responsabilità degli OSA

I CONTAMINANTI DEGLI ALIMENTI E LE MALATTIE TRASMESSE DAGLI ALIMENTI

- Contaminanti chimici: classificazione, cause, patologie correlate
 - contaminanti chimici sintetici (pesticidi, fertilizzanti, antibiotici, MOCA, sostanze derivanti dai processi di cottura e conservazione, contaminanti ambientali)
 - contaminanti chimici naturali (tossine da funghi superiori, micotossine (*Aspergillus*, *Penicillium*, *Fusarium*), tossine da prodotti ittici, tossine da prodotti vegetali)
- Contaminanti fisici: classificazione ed esempi.
 - radionuclidi: descrizione, cause, patologie correlate
- Contaminanti biologici: classificazione, cause, patologie correlate
 - microrganismi: classificazione, fattori di crescita, principali infezioni, intossicazioni e tossinfezioni batteriche (*Salmonella spp*, *Listeria monocytogenes*, *Campylobacter spp*, *Yersinia enterocolitica*, *Vibrio cholerae*, *Staphylococcus aureus*, *Clostridium botulinum*, *Clostridium perfringens*, *Escherichia coli*, *Cronobacter sakazakii*, *Bacillus cereus*)
 - virus: Virus dell'epatite, *Rotavirus*
 - prioni: BSE, CJD
 - protozoi: *Toxoplasma gondii*
 - elminti: *Taenia solium*, *Taenia saginata*, *Anisakis simplex*, *Trichinella spiralis*
 - animali infestanti (insetti, roditori, volatili)
- Obiettivi minimi: Classificazione generale dei pericoli (bio, chimici e fisici).
Microrganismi specifici: *Salmonella*, *Botulino*, *Muffe*, *Stafilococco*, *Listeria*.

L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE

- Nuovi prodotti alimentari: arricchiti, salutistici, alleggeriti, funzionali, innovativi
- Alimenti di nuova gamma
- Cibo e religioni (cenni): il valore simbolico degli alimenti nelle grandi fedi religiose; consuetudini alimentari nelle grandi religioni

- Food Trends 2025

- Obiettivi minimi: Aspetti fondamentali delle tradizioni religiose legate al cibo. Principali tendenze alimentari del 2025.

PRINCIPI DI DIETETICA

- Ripasso Principi Nutritivi
- Valutazione dello stato nutrizionale
- Bilancio energetico
- Strumenti per la formulazione della dieta equilibrata: LARN, tabelle di composizione degli alimenti (CRA), Linee guida per una sana alimentazione italiana, rappresentazioni grafiche (piramide alimentare, piatto alimentare).
- Modelli alimentari di riferimento: Dieta mediterranea, diete vegetariane, western/nordic diet, diete iperproteiche, dieta macrobiotica, altri modelli alimentari.
- La corretta alimentazione nelle diverse età: consigli e LARN (lattante, bambino, adolescente, adulto, gestante, nutrice, donne in menopausa, terza età, sport)
- Caratteristiche generali della ristorazione collettiva (diverse tipologie di mense)
 - Obiettivi minimi: Strumenti a supporto della corretta alimentazione (LARN: Ripartizione delle calorie durante la giornata e tra i macronutrienti; Linee Guida; Piramide alimentare). Principali caratteristiche di diete specifiche in condizioni fisiologiche.

PRINCIPI DI DIETOTERAPIA

- Allergie e Intolleranze
- Malattie del benessere (obesità, diabete, malattie cardiovascolari, sindrome metabolica)
- Tumori
- Disturbi del comportamento alimentare
- Uso e abuso di alcol
- Malnutrizioni per difetto (malnutrizioni proteico-caloriche; carenze di vitamine e sali minerali)

Per ogni patologia, sono affrontati i seguenti aspetti: definizione, cause, diagnosi, fattori di rischio, caratteristiche e classificazione, dietoterapia e altri fattori a supporto della salute.

- Obiettivi minimi: Principali caratteristiche di diete specifiche in condizioni patologiche. L'alimentazione come strumento di prevenzione. Uso e abuso di alcol.

PERCORSI TRASVERSALI

- L'alimentazione nelle trincee della Prima Guerra Mondiale
- Il manifesto della cucina futurista
- Il fascismo: autarchia e sobrietà
- La Fame nei Lager

PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA

- Sostenibilità delle filiere agroalimentari
- La MedDiet 4.0
- Donne STEAM
- Salute e benessere: Uso e Abuso di alcol

4. METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

L'attività didattica si è svolta tramite lezioni dialogate, utilizzando schemi, mappe, video, assegnazione di ricerche e approfondimenti. Alcune attività sono state svolte in modalità cooperativa.

Per favorire una preparazione più consapevole per l'Esame di Stato, ogni argomento trattato è stato messo in relazione ai nuclei fondanti di riferimento.

Sono state utilizzate risorse digitali per il lancio, lo svolgimento e il monitoraggio delle attività (mentimeter, documenti condivisi in G-suite, Kahoot, Google-Moduli, ...).

5. MATERIALI E STRUMENTI DI LAVORO

- Libro di testo: "Scienza e Cultura dell'Alimentazione" - vol. 5° anno; Luca La Fauci - Markes
- Materiali forniti dalla docente e condivisi tramite google Classroom (Slides, Schemi, mappe, video, ...).

6. TEMPI

Ore settimanali: 4, di cui 1 in compresenza con Cucina.

Nonostante le difficoltà legate alla gestione ordinata della classe e ai rinvii di alcune attività a causa delle assenze o di altre iniziative di istituto, l'attività didattica sta giungendo a compimento in modo coerente con quanto inizialmente programmato.

Dopo il 15 maggio ci si potrà dedicare ad attività di ripasso e di preparazione per l'Esame di Stato.

7. CRITERI E MODALITÀ DI VALUTAZIONE E VERIFICA

L'acquisizione dei contenuti è stata verificata al termine della trattazione dei nuclei tematici, procedendo con verifiche formative in itinere tramite domande flash o quiz. Le modalità di verifica sono state sia di tipo semistrutturato (domande a risposta chiusa, vero/falso, completamento, collegamento, risposte brevi), sia di tipo non strutturato (elaborati scritti ed esposizioni orali). Per le prove strutturate si è attribuito un punteggio ad ogni quesito, successivamente rapportato in decimi, con soglia di sufficienza al 55-60% del punteggio massimo. Per le verifiche non strutturate scritte, si è tenuto conto del livello di conoscenze, della capacità e chiarezza espositiva, dell'utilizzo del linguaggio specifico, della capacità di fare collegamenti, secondo la griglia di valutazione condivisa nel gruppo di materia.

Per le verifiche orali, in aggiunta a ciò, si è tenuto conto dell'impegno, della partecipazione costruttiva all'attività didattica con interventi pertinenti e dei progressi rispetto alla situazione di partenza.

Gli alunni con D.S.A. ha sempre avuto la possibilità di utilizzare supporti scritti durante le verifiche, ma non tutti hanno approfittato degli strumenti consentiti.

Sono inoltre stati oggetto di valutazione i lavori digitali/multimediali assegnati.

I criteri utilizzati per la valutazione sono:

- Griglia di valutazione di materia
- Griglia di valutazione della seconda prova (simulazione)
- Criteri specificati nei PdP degli alunni con D.S.A. e B.E.S.
- Progressi in itinere
- Partecipazione attiva e costruttiva all'attività didattica
- Impegno

Castelfranco Emilia, 15 maggio 2025

Prof.ssa Marchi Emmanuela

MATERIA: FRANCESE

DOCENTE: MONTORSI SILVIA

1. PROFILO DELLA CLASSE

La classe si presenta come un gruppo eterogeneo con una minoranza di studenti e studentesse interessati e impegnati nelle attività didattiche, e una maggioranza di studenti poco motivati verso l'indirizzo di studio e disinteressati nei confronti della materia. Gli studenti presentavano inoltre fin dagli anni precedenti grandi carenze e lacune linguistiche, sia dal punto di vista lessicale e grammaticale che, in misura ancora maggiore, dell'espressione orale. In generale, durante l'anno scolastico, gli studenti hanno alternato momenti di coinvolgimento attivo ad altri, più numerosi, caratterizzati da un atteggiamento passivo o di disturbo alle attività didattiche, anche durante le fasi di didattica attiva e partecipativa. L'interesse manifestato dagli alunni è risultato selettivo rispetto agli argomenti del programma. Per quanto riguarda l'apprendimento, una parte significativa della classe ha mostrato un impegno discontinuo nelle attività proposte e in generale insoddisfacente per una classe del quinto anno, mentre solo un'esigua minoranza di studenti ha evidenziato un'attenzione costante. Relativamente alla condotta, gli studenti della classe non sempre hanno mantenuto un comportamento appropriato, mostrando spesso atteggiamenti immaturi e poco disciplinati.

2. COMPETENZE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE E COMPETENZE DEL PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE, E PROFESSIONALE DELLO STUDENTE IN USCITA (PECUP)

OBIETTIVI RAGGIUNTI SULLA BASE DEL PECUP E DELLE COMPETENZE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO:

Competenza	Contributo della disciplina
Comunicazione nelle lingue straniere	Capacità di comunicare in modo sufficientemente corretto in lingua francese in forma scritta e orale in situazioni della vita quotidiana e in situazioni che prevedono l'utilizzo della lingua specifica settoriale.
Spirito di iniziativa e imprenditorialità	Capacità di compilare il proprio cv, per la ricerca di un lavoro in lingua straniera; capacità di illustrare la propria esperienza lavorativa legata all'attività di stage.
Consapevolezza ed espressione culturale	Capacità di conoscere ed apprezzare il patrimonio culturale, storico e enogastronomico dei paesi di lingua francofona.
Applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro	Studio delle misure di prevenzione della contaminazione tramite protocollo HACCP in lingua straniera.

COMPETENZE D'ASSE :

Competenze asse dei linguaggi	Conoscenze	Abilità
Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi	Conosce le strutture lessicali e grammaticali necessarie alla comprensione e produzione di un testo, sia relativo alla quotidianità che al settore professionale specifico	- sa produrre brevi testi su argomenti studiati e analizzati in precedenza - sa comprendere testi legati anche alle competenze specifiche del settore

Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi	Conosce il lessico necessario adeguato alle diverse finalità di comunicazione e utilizza registri lessicali, variati in funzione del contesto	Sa esporre gli argomenti presentati dall'insegnante e discussi in classe utilizzando la lingua straniera nel registro appropriato Sa cogliere il senso di un testo sia di argomento quotidiano che di microlingua specifica Sa effettuare, guidato, gli opportuni collegamenti con argomenti proposti da docenti di materie affini
Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo	Conosce gli elementi di base della lingua, necessari alla lettura ed interpretazione e comprensione di un testo di diverse tipologie testuali afferenti a contesti diversificati(articoli giornale, dialoghi civiltà testi del settore professionalizzante	E' in grado di utilizzare le competenze linguistiche acquisite, per affrontare la comprensione di testi di argomenti vari, anche slegati dal contesto della lingua specifica settoriale

3. PROGRAMMA SVOLTO DI FRANCESE

MODULE: POSTULER À UN EMPLOI

Comment devenir chef-cuisinier rédiger un CV,

- écrire une lettre de motivation,
- comprendre les offres d'emploi,
- se préparer à un entretien d'embauche
- s'exprimer sur ses propres expériences
- le rapport de stage
-

MODULE: LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

- La méthode HACCP,
- Les 5M,
- La marche en avant
- La sécurité en cuisine

MODULE: RÉGIMES ET NUTRITIONS

- Les groupes alimentaires
- Cuisiner et manger BIO
- Les OGM
- Les menus religieux
- Le menu du sportif
- Le régime de la femme enceinte
- Le régime de l'adolescent
- Les troubles du comportement alimentaire
- Les régimes alternatifs (régime végétarien, végétalien, macrobiotique, crudivore, fruitarien, dissocié)
- Allergies et intolérances alimentaires
- Le régime cœliaque
- Les régimes de longue vie et les Zones Bleues

MODULE : ÉDUCATION CIVIQUE ET MORALE - FÉMINISME ET DROITS DES FEMMES

L'histoire de Suzanne Noel, la femme qui récapair les "gueules cassées" de la Première Guerre mondiale.

MODULE: HISTOIRE CONTEMPORAINE

- La France dans la Première Guerre mondiale
- La France dans la Seconde Guerre mondiale
- La France divisée en deux: Résistance et Collaboration
- La Shoah en France

4. METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

La didattica è stata imperniata su momenti di lezione frontale, per quanto riguarda la presentazione di argomenti e di lessico di base, alternata a momenti di lettura, comprensione e produzione guidate di testi sia di interesse specifico del settore, che di interesse generale, comunque volti a favorire lo sviluppo ed il potenziamento delle abilità espressive.

Metodologie utilizzate:

Brainstorming

Lezione frontale

Lezione dialogata

Lezioni dibattito

Lettura guidata dei testi proposti

Lezione capovolta

Lavori a piccolo gruppo

Lavori a coppia

5. MATERIALI E STRUMENTI DI LAVORO

- Libro di testo in adozione (C.Duvallier, « Sublime Oenogastronomie », ed. ELI)
- Schemi semplificati
- Materiali forniti dal docente sulla piattaforma Google Classroom

6. TEMPI

Per la classe sono state effettuate 4 Unità Lezioni settimanali di lingua francese, di cui 3UL regolari più 1UL supplementare di potenziamento linguistico viste le grandi difficoltà dimostrate dalla classe nella materia, in particolar modo per quanto riguarda l'espressione orale.

7. CRITERI E MODALITA' DI VALUTAZIONE E VERIFICA

Tipologie di verifica: verifiche sommative e formative scritte ed orali.

Per tutti gli alunni le verifiche, le interrogazioni e le esposizioni erano programmate anticipatamente.

Tra i criteri di valutazione finale sono stati presi in considerazione anche:

- Partecipazione in classe
- interrogazioni lunghe e brevi
- interesse nei confronti della materia
- correzione di esercizi

Le prove di verifica basate sull'esposizione di argomenti preparati in classe, sono state valutate secondo i seguenti criteri:

- correttezza grammaticale
- correttezza della pronuncia in lingua francese
- conoscenza dei contenuti
- uso del lessico adeguato e settoriale

I criteri utilizzati per la valutazione sono stati: Rubriche di valutazione del PTOF, capacità di problem solving, progressi in itinere, impegno, partecipazione e costanza nello studio.

Obiettivi minimi: si rimanda ai programmi ufficiali stabiliti nelle riunioni per materia.

Attività di recupero: studio individuale, in itinere.

Livello di sufficienza:

- uso del repertorio lessicale minimo per poter comunicare in ambito professionale

- correttezza grammaticale prevedendo lievi errori, ma non diffusi
- sviluppo accettabile dell'argomento per contenuti e conoscenze
- conoscenza dei contenuti minimi

Castelfranco Emilia, 15 maggio 2024

La Docente
Silvia Montorsi

MATERIA: LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI: SETTORE CUCINA

DOCENTE: FATIGATI MARIA

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

L'interesse e la partecipazione alle lezioni sia pratiche che teoriche con la docente è stata difficoltosa. Gli studenti si sono dimostrati talvolta collaborativi, interessati all'ascolto e alla proposta delle lezioni.

Riguardo l'apprendimento un piccolo numero di allievi si sono contraddistinti per un impegno costante nelle attività in classe, mentre per la maggior parte degli allievi l'impegno è stato incostante. Per quanto riguarda il comportamento, si sono manifestati atteggiamenti di disturbo costanti.

STRUMENTI UTILIZZATI

Dispense libro di cucina pubblicate su classroom

COMPETENZE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE E COMPETENZE DEL PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE DELLO STUDENTE IN USCITA (PECUP)

Competenza	Contributo della disciplina
Comunicazione nella madrelingua	Capacità di esprimere e interpretare concetti, pensieri, emozioni, fatti e opinioni in maniera orale e in forma scritta.

Competenza matematica e competenze di base in scienza e tecnologia (laddove ci siano competenze collegate ad altre discipline, non specificate nelle competenze d'asse)	Padronanza delle competenze matematiche, comprensione del mondo che li circonda e capacità di applicare le conoscenze e la tecnologia nell'ambito laboratoriale.
Competenza digitale	Padronanza della tecnologia dell'informazione e della comunicazione in ambito lavorativo, nel tempo libero e per comunicare.
Imparare ad imparare	Capacità di gestire efficacemente il proprio apprendimento, sia a livello individuale che in gruppo.
Comunicazione nelle lingue straniere Competenze sociali e civiche Capacità di partecipare in maniera efficace e costruttiva alla vita sociale e lavorativa e di impegnarsi nella partecipazione attiva e democratica, soprattutto in società sempre più differenziate.	La conoscenza base per poter comunicare nelle lingue straniere sarebbe consona da sviluppare per poter avere una conoscenza e capacità più ampie degli argomenti studiati e nell'ambito lavorativo.
Spirito di iniziativa e imprenditorialità	Attraverso lo studio dell'approvvigionamento, gli alunni iniziano ad avvicinarsi alla parte imprenditoriale che il settore cucina offre.
Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico fisico, nutrizionale e gastronomico	Tramite questo lavoro, gli alunni si troveranno ad affrontare la parte di ricevimento, controllo e stoccaggio dei prodotti per garantire la totale salubrità e qualità.
Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche	Elaborare piatti adeguati ad eventuali esigenze del cliente (es. intolleranze, allergie, religioni, ecc.) per conoscere cosa gli alimenti contengano.

PROGRAMMA SVOLTO DI LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI : SETTORE CUCINA

1. Igiene e salubrità delle lavorazioni

Il sistema HACCP e le regole di una buona prassi igienica

- La legislazione alimentare
- I rischi della lavorazione
- Il sistema Haccp
- Le regole di una buona prassi igienica
- Le regole di una buona prassi di manipolazione di alimenti

Il piano di autocontrollo

La rintracciabilità di filiera

- La tracciabilità e la rintracciabilità nella ristorazione commerciale
- L'etichettatura degli alimenti
- La tabella delle 14 categorie di allergeni

2. Alimenti e qualità alimentare

- La filiera alimentare
- Le frodi alimentari
- Il valore del cibo e il rapporto tra gastronomia e società
- Le certificazioni di qualità
- I marchi europei e nazionali
- La tutela dei prodotti di qualità

-I nuovi prodotti alimentari

- Novel food
- Prodotti OGM
- Prodotti biologici
- Le gamme alimentari

3. I menu e la corretta nutrizione

- Storia del menu
- Le abitudini alimentari oggi
- L'offerta gastronomica oggi
- La selezione dei piatti
- Le carte accessorie
- Tendenze recenti

4. Catering e Banqueting

- Tecniche di banqueting e catering
- La normativa di riferimento
- La gestione dei servizi catering
- L'organizzazione della produzione

5. Simulazione di un evento banqueting

- L'organizzazione del servizio

6. Marketing e tipologia di clientela

- Tecniche di marketing
- Marketing ristorativo
- Marketing mix
- Marketing plan
- Analisi del mercato
- Tipologia di clientela
- Promozione aziendale

7. Intolleranze alimentari- stili alimentari particolari

- Celiachia
- Intolleranza al lattosio
- Dieta mediterranea
- Gravidanza e diabete
- Prescrizioni religiose ed etiche

METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

- Lezione frontale
- Flipped Classroom
- Attività laboratoriale

MATERIALI E STRUMENTI DI LAVORO

- Dispense libro di cucina pubblicate su google classroom
- PC, Google, Visione di documentari
- Laboratorio dell'Istituto ed attrezzature annesse.

TEMPI

6 ore settimanali

CRITERI E MODALITA' DI VALUTAZIONE E VERIFICA

- Verifiche scritte, prove simulazione d'esame
- Verifiche orali, interrogazioni con prove di dibattito, domande contenutistiche, domande globali sull'argomento
- La valutazione tiene conto della griglia di valutazione adottata dal dipartimento scientifico tecnologico ed approvata in sede di Collegio docenti. Tenendo conto delle ipotetiche difficoltà per alunni con certificazione L.104 e BES.

Castelfranco Emilia, 15 maggio 2025

Prof.ssa Maria Fatigati

UDA STRATEGICHE

I quadrimestre	II quadrimestre
Titolo UdA - obiettivo formativo	Titolo UdA - obiettivo formativo
Il cliente al centro 1 - Sfruttare conoscenze e abilità per risolvere problemi relativi all'elaborazione di prodotti sulla base di specifiche richieste o esigenze - Islamici	Il cliente al centro 2 - Sfruttare conoscenze e abilità per risolvere problemi relativi all'elaborazione di prodotti sulla base di specifiche richieste o esigenze - Celiachia

Titolo attività	IL CLIENTE AL CENTRO
Obiettivo	Sfruttare conoscenze e abilità per risolvere problemi relativi all'elaborazione di prodotti sulla base di specifiche richieste o esigenze
Requisiti e descrizione del prodotto finale	Menu/buffet di dolci/bevande o aperitivi/tour enogastronomici SOSTENIBILI realizzati in coppia sulla base di A. restrizioni religiose B. celiachia Il menu dovrà contenere: - l'elenco degli ingredienti concessi - l'elenco dei piatti progettati e la loro descrizione - motivazione della scelta degli ingredienti
Alunni coinvolti	Tutti gli alunni delle classi quinte
Eventuali destinatari del prodotto	A: clienti praticanti di una specifica religione B: clienti celiaci o obesi
Tempi	secondo quadrimestre
Strategie didattiche utilizzate	Problem solving, metodologia della ricerca, lavoro di gruppo

TITOLO	“Il lungo cammino verso la parità di genere” Il ruolo della donna nel '900. Attraverso lo studio di casi, la visione di Biopics e Docufilms, la lettura di articoli e altri brani, i ragazzi affrontano i temi legati alle discriminazioni e alle disuguaglianze verso le donne per comprendere quanto è stato fatto e quanto resta da fare per il raggiungimento del “goal” 5 dell'Agenda 2030.
COMPETENZE CHIAVE	1, 2, 4, 6.
TEMPI	II Quadrimestre
DESTINATARI	Tutti gli studenti delle classe quinte

ALLEGATO n. 2

PROVE EFFETTUATE E INIZIATIVE REALIZZATE DURANTE L'ANNO IN PREPARAZIONE DELL'ESAME DI STATO

CALENDARIO SIMULAZIONI PROVE SCRITTE E COLLOQUI ORALI

DATA	TIPO DI SIMULAZIONE
21/03/2025	Simulazione seconda prova scritta
10/04/2025	Simulazione prima prova scritta
15/05/2025	Simulazione seconda prova scritta
4/5/6 giugno 2025 (da svolgere)	Simulazione colloquio

TRACCE SIMULAZIONE I PROVA

La simulazione si è tenuta il 10 aprile 2024.

PROVA DI ITALIANO

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO PROPOSTA

A1

Gabriele D'Annunzio, *La sabbia del tempo*, in *Alcyone*, a cura di Ilvano Caliaro, Torino, Einaudi, 2010.

Come¹ scorrea la calda sabbia lieve
per entro il cavo della mano in ozio
il cor sentì che il giorno era più breve.

E un'ansia repentina il cor m'assalse
per l'appressar dell'umido equinozio²
che offusca l'oro delle piagge salse.

Alla sabbia del Tempo urna la mano
era, clessidra il cor mio palpitante,
l'ombra crescente d'ogni stelo vano³

quasi ombra d'ago in tacito quadrante⁴.

Comprensione e analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Esponi in maniera sintetica la situazione descritta dal poeta e individua il tema della poesia proposta.
2. Attraverso quali stimoli sensoriali D'Annunzio percepisce il passaggio tra le stagioni?
3. Spiega il motivo per cui, al v. 8, il poeta definisce il cuore una 'clessidra'.
4. Analizza la struttura metrica della poesia proposta.

Interpretazione

Elabora una tua riflessione sul senso del Tempo che emerge in questa lirica, anche attraverso opportuni confronti con altri testi di D'Annunzio (1863 - 1938) da te studiati e confrontalo con altri autori della letteratura italiana e/o europea o con altre espressioni artistiche del Novecento che hanno fatto riferimento alla medesima tematica.

PROPOSTA A2

Grazia Deledda, *Cosima*, in *Romanzi e Novelle*, a cura di Natalino Sapegno, Arnoldo Mondadori, 1971, pp. 743 - 744, 750 - 752.

Il romanzo autobiografico *Cosima* della scrittrice sarda Grazia Deledda (1871 - 1936), insignita del premio Nobel per la letteratura nel 1926, descrive l'infanzia e la giovinezza della protagonista sullo sfondo di una tormentata vita familiare, sottoposta ai condizionamenti e ai pregiudizi di una piccola città di provincia.

⁻¹ *Come*: mentre

² *umido equinozio*: il piovoso equinozio d'autunno

³ *stelo vano*: stelo d'erba prossimo ad insecchire

⁴ *ombra d'ago in tacito quadrante*: ombra dell'ago di una meridiana. *Tacito* è il quadrante dell'orologio solare poiché non batte il tempo, ma lo segna con l'ombra dello gnomone

«Adesso Cosima aveva quattordici anni, e conosceva dunque la vita nelle sue più fatali manifestazioni. [...] Durante l'infanzia aveva avuto le malattie comuni a tutti i bambini, ma adesso era, sebbene gracile e magra, sana e relativamente agile e forte. Piccola di statura, con la testa piuttosto grossa, le estremità minuscole, con tutte le caratteristiche fisiche sedentarie delle donne della sua razza, forse d'origine libica, con lo stesso profilo un po' camuso, i denti selvaggi e il labbro superiore molto allungato; aveva però una carnagione bianca e vellutata, bellissimi capelli neri lievemente ondulati e gli occhi grandi, a mandorla, di un nero dorato e a volte verdognolo, con la grande pupilla appunto delle donne di razza camitica, che un poeta latino chiamò «doppia pupilla», di un fascino passionale, irresistibile. Per la morte di Enza fu ripreso il lutto, chiuse ancora le finestre, ripresa una vita veramente claustrale. Ma un lievito di vita, un germogliare di passioni e una fioritura freschissima d'intelligenza simile a quella dei prati cosparsi di fiori selvatici a volte più belli di quelli dei giardini, univa le tre sorelle in una specie di danza silenziosa piena di grazia e di poesia. Le due piccole, Pina e Coletta, leggevano già anch'esse avidamente tutto quello che loro capitava in mano, e, quando erano sole con Cosima, si abbandonavano insieme a commenti e discussioni che uscivano dal loro ambiente e dalle ristrettezze della loro vita quotidiana. E Cosima, come costrettavi da una forza sotterranea, scriveva versi e novelle. [...]

Come arrivassero fino a lei i giornali illustrati non si sa; forse era Santus, nei suoi lucidi intervalli, o lo stesso Andrea a procurarli: il fatto è che allora, nella capitale, dopo l'aristocratico editore Sommaruga, era venuto su, da operaio di tipografia, un editore popolare¹ che fra molte pubblicazioni di cattivo gusto ne aveva di buone, quasi di fini, e

sapeva divulgarle anche nei paesi più lontani della penisola. Arrivavano anche laggiù, nella casa di Cosima; erano giornali per ragazzi, riviste agili e bene figurate, giornali di varietà e di moda. [...]

Nelle ultime pagine c'era sempre una novella, scritta bene, spesso con una grande firma: non solo, ma il direttore del giornale era un uomo di gusto, un poeta, un letterato a quei tempi notissimo, della schiera scampata al naufragio del Sommaruga e rifugiatasi in parte nella barcaccia dell'editore Perino. E dunque alla nostra Cosima salta nella testa chiusa ma ardita di mandare una novella al giornale di mode, con una letterina piena di graziose esibizioni, come, per esempio, la sommaria dipintura della sua vita, del suo ambiente, delle sue aspirazioni, e soprattutto con forti e prodi promesse per il suo avvenire letterario. E forse, più che la composizione letteraria, dove del resto si raccontava di una fanciulla pressappoco simile a lei, fu questa prima epistola ad aprire il cuore del buon poeta che presiedeva al mondo femminile artificiosetto del giornale di mode, e col cuore di lui le porte della fama. Fama che come una bella medaglia aveva il suo rovescio segnato da una croce dolorosa: poiché se il direttore dell'«Ultima Moda», nel pubblicare la novella, presentò al mondo dell'arte, con nobile slancio, la piccola scrittrice, e subito la invitò a mandare altri lavori, in paese la notizia che il nome di lei era apparso stampato sotto due colonne di prosa ingenuamente dialettale, e che, per maggior pericolo, parlavano di avventure arrischiate, destò una esecrazione unanime e implacabile.

Ed ecco le zie, le due vecchie zitelle, che non sapevano leggere e bruciavano i fogli con le figure di peccatori e di donne maledette, precipitarsi nella casa malaugurata, spargendovi il terrore delle loro critiche e delle peggiori profezie. Ne fu scosso persino Andrea: i suoi sogni sull'avvenire di Cosima si velarono di vaghe paure: ad ogni modo consigliò la sorella di non scrivere più storie d'amore, tanto più che alla sua età, con la sua poca esperienza in materia, oltre a farla passare per una ragazza precoce e già corrotta, non potevano essere del tutto verosimili.»

Comprensione e analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Sintetizza il contenuto del brano ed evidenziane i passaggi fondamentali.
2. Il giudizio relativo all'attività di scrittrice di Cosima è trasmesso attraverso espressioni fortemente negative: individuale.
3. La descrizione fisica di Cosima, opposta all'immagine femminile trasmessa dai giornali di moda, suggerisce anche elementi caratteriali della fanciulla: rifletti su questo aspetto.
4. Per Cosima e le sorelle la lettura e la scrittura alimentano la gioia di vivere: individua gli snodi che nel brano proposto evidenziano questo comune sentimento.

⁻¹ Edoardo Perino, tipografo ed editore romano

Interpretazione

Il tema principale del brano riguarda il valore della formazione, della cultura e della scrittura come risorse imprescindibili a partire già dall'adolescenza. Esponi le tue considerazioni su questo aspetto, in base alle tue letture e conoscenze.

TIPOLOGIA B - ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

Testo tratto da: Mario Isnenghi, *Breve storia d'Italia ad uso dei perplessi (e non)*, Laterza,

«Anche l'assalto, il bombardamento, i primi aeroplani e (sul fronte occidentale) carri armati costituiscono atroci luoghi della memoria per i popoli europei coinvolti in una lotta di proporzioni e violenza inaudite, che qualcuno ritiene si possa considerare una specie di «guerra civile», date le comuni origini e la lunga storia di coinvolgimenti reciproci propria di quelli che la combatterono. Trincea e mitragliatrice possono tuttavia considerarsene riassuntive. Esse ci dicono l'essenziale di ciò che rende diversa rispetto a tutte le altre che l'avevano preceduta quella guerra e ne fanno anche un'espressione della modernità e dell'ingresso generale nella società di massa e nella civiltà delle macchine. Infatti, tutti gli eserciti sono ormai basati non più sui militari di professione, ma sulla coscrizione obbligatoria; si mobilitano milioni di uomini, sulla linea del fuoco, nei servizi, nelle retrovie (si calcola che, all'incirca, su sette uomini solo uno combatta, mentre tutti gli altri sono impiegati nei vari punti della catena di montaggio della guerra moderna): non è ancora la «guerra totale», capace di coinvolgere i civili quanto i militari, come avverrà nel secondo conflitto mondiale, ma ci stiamo avvicinando. Sono dunque i grandi numeri che contano, la capacità - diversa da paese a paese - di mettere in campo, pagare e far funzionare una grande e complessa macchina economica, militare e organizzativa. [...] Insomma, nella prima guerra mondiale, quello che vince o che perde, è il *paese* tutt'intero, non quella sua parte separata che era, nelle guerre di una volta, l'*esercito*: tant'è vero che gli Imperi Centrali, e soprattutto i Tedeschi, perdono la guerra non perché battuti militarmente, ma perché impossibilitati a resistere e a sostenere, dal paese, l'esercito.

Ebbene, uno dei luoghi primari di incontro e di rifusione del paese nell'esercito è proprio la trincea. È in questi fetidi budelli, scavati più o meno profondamente nella dura roccia del Carso o nei prati della Somme, in Francia, che si realizza un incontro fra classi sociali, condizioni, culture, provenienze regionali, dialetti, mestieri - che in tempo di pace, probabilmente, non si sarebbe mai realizzato. Vivere a così stretto contatto di gomito con degli sconosciuti [...], senza più *intimità* e *privato*, produce, nei singoli, sia assuefazione che nevrosi, sia forme di cameratismo e durevoli memorie, sia anonimato e perdita delle personalità. Sono fenomeni di adattamento e disadattamento con cui i medici militari, gli psichiatri e gli psicologi del tempo hanno dovuto misurarsi.»

Comprensione e analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Riassumi il brano proposto nei suoi snodi tematici essenziali.
2. Perché, secondo l'autore, trincea e mitragliatrice fanno della Prima guerra mondiale *'un'espressione della modernità e dell'ingresso generale nella società di massa e nella civiltà delle macchine'*?
3. In che modo cambia, a parere di Isnenghi, rispetto alle guerre precedenti, il rapporto tra *'esercito'* e *'paese'*?
4. Quali fenomeni di *'adattamento'* e *'disadattamento'* vengono riferiti dall'autore rispetto alla vita in trincea e con quali argomentazioni?

PRODUZIONE

Le modalità di svolgimento della prima guerra mondiale sono profondamente diverse rispetto ai conflitti precedenti. Illustra le novità introdotte a livello tecnologico e strategico, evidenziando come tali cambiamenti hanno influito sugli esiti della guerra.

Esprimi le tue considerazioni sul fenomeno descritto nel brano con eventuali riferimenti ad altri contesti storici, elaborando un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

PROPOSTA B2

Testo tratto da: Luca Serianni, *L'ora d'italiano. Scuola e materie umanistiche*, Laterza, Roma-Bari, 2010, pp. 4, 14-16.

«È sicuramente vero - e in Italia in modo particolare - che la cultura scientifica media continua a essere scarsa e dotata di minore prestigio sociale. Per intenderci: una persona istruita saprebbe dire che le proteine sono sostanze che si trovano soprattutto nella carne, nelle uova, nel latte e che sono indispensabili nella nutrizione umana. Tutto bene, purché si sia consapevoli che una formulazione così sommaria equivale a dire che Alessandro Manzoni è un grande scrittore morto molto tempo fa, e basta. Ci aspettiamo che si debba andare un po' oltre nel caso dell'autore dei *Promessi sposi*, ma non che si sia tenuti a sapere che le proteine sono sequenze di amminoacidi né soprattutto che cosa questo voglia dire. [...].

Il declino della cultura tradizionalmente umanistica nell'opinione generale - la cultura scientifica non vi è mai stata di casa - potrebbe essere illustrato da una particolarissima visuale: i quiz televisivi. I programmi di Mike Bongiorno, a partire dal celebre *Lascia o raddoppia*, erano il segno del nozionismo, ma facevano leva su un sapere comunque strutturato e a suo modo dignitoso. Al concorrente che si presentava per l'opera lirica, per esempio, si poteva rivolgere una domanda del genere: «Parliamo del *Tabarro* di Puccini; vogliamo sapere: a) data e luogo della prima rappresentazione; b) nome del librettista; c) nome dell'autore del dramma *La Houppelande* da cui il soggetto è stato tratto; d) nome del quartiere di Parigi rimpianto da Luigi e Giorgetta; e) ruolo vocale di Frugola; f) nome del gatto di Frugola. Ha un minuto di tempo per rispondere». Diciamo la verità: 9-10 secondi in media per rispondere a ciascuna di queste domande sono sufficienti, non solo per un musicologo ma anche per un melomane [a proposito: le risposte sono queste: a) 1918, b) Giuseppe Adami; c) Didier Gold, d) Belleville, e) mezzosoprano, f) Caporale]. Ma domande - e concorrenti - di questo genere hanno fatto il loro tempo. Tra i quesiti rubricati sotto l'etichetta *Storia* in un quiz che andava in onda nel febbraio 2010 (*L'eredità*, Rai 1) ho annotato il seguente esempio, rappresentativo di un approccio totalmente diverso: «Ordinando al cardinale Ruffo di ammazzare i liberali, Ferdinando IV gli raccomandò: *Famme trovare tante...* a) *botti schiattate*, b) *casecavalle*, c) *pummarole*, d) *babà fraceti*». La risposta esatta è la b): ma quanti sono i lettori di questo libro che avrebbero saputo rispondere? (mi auguro pochi, per non sentirmi abbandonato alla mia ignoranza). Quel che è certo è che per affrontare un quesito del genere non avrebbe senso "prepararsi"; l'aneddoto è divertente, è fondato sul dialetto (un ingrediente comico assicurato), mette tutti i concorrenti sullo stesso piano (dare la risposta esatta è questione non di studio ma, democraticamente, di fortuna) e tanto basta.»

Comprensione e analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Riassumi il contenuto del brano.
2. Individua la tesi principale di Serianni e a quali argomenti egli fa ricorso per sostenere il suo ragionamento.
3. L'autore sostiene che in Italia '*la cultura scientifica media continua a essere scarsa e dotata di minore prestigio sociale*': su quali basi fonda tale affermazione?
4. Cosa dimostra, a parere di Serianni, il confronto tra i quiz televisivi?

Produzione

Dopo aver letto e analizzato il testo di Luca Serianni (1947 - 2022), confrontati con le sue considerazioni sul trattamento riservato in Italia alla cultura scientifica e alla cultura umanistica. Facendo riferimento alle tue conoscenze ed esperienze anche extrascolastiche, sviluppa le tue riflessioni sulle due culture e sul loro rapporto elaborando un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

PROPOSTA B3

Testo tratto da Gian Paolo Terravecchia: *Uomo e intelligenza artificiale: le prossime sfide dell'onlife*, intervista a Luciano Floridi in *La ricerca*, n. 18 - settembre 2020.

Gian Paolo Terravecchia: «Si parla tanto di *smartphone*, di *smartwatch*, di sistemi intelligenti, insomma il tema dell'intelligenza artificiale è fondamentale per capire il mondo in cui viviamo. Quanto sono intelligenti le così dette "macchine intelligenti"? Soprattutto, la loro crescente intelligenza creerà in noi nuove forme di responsabilità?»

Luciano Floridi: «L'Intelligenza Artificiale (IA) è un ossimoro¹. Tutto ciò che è veramente intelligente non è mai artificiale e tutto ciò che è artificiale non è mai intelligente. La verità è che grazie a straordinarie invenzioni e scoperte, a sofisticate tecniche statistiche, al crollo del costo della computazione e all'immensa quantità di dati disponibili, oggi, per la prima volta nella storia dell'umanità, siamo riusciti a realizzare su scala industriale artefatti in grado di risolvere problemi o svolgere compiti con successo, senza la necessità di essere intelligenti. Questo scollamento è la vera rivoluzione. Il mio cellulare gioca a scacchi come un grande campione, ma ha l'intelligenza del frigorifero di mia nonna. Questo scollamento epocale tra la capacità di agire (l'inglese ha una parola utile qui: *agency*) con successo nel mondo, e la necessità di essere intelligenti nel farlo, ha spalancato le porte all'IA. Per dirla con von Clausewitz, l'IA è la continuazione dell'intelligenza umana con mezzi stupidi. Parliamo di IA e altre cose come il *machine learning* perché ci manca ancora il vocabolario giusto per trattare questo scollamento. L'unica *agency* che abbiamo mai conosciuto è sempre stata un po' intelligente perché è come minimo quella del nostro cane. Oggi che ne abbiamo una del tutto artificiale, è naturale antropomorfizzarla. Ma credo che in futuro ci abitueremo. E quando si dirà "*smart*", "*deep*", "*learning*" sarà come dire "il sole sorge": sappiamo bene che il sole non va da nessuna parte, è un vecchio modo di dire che non inganna nessuno. Resta un rischio, tra i molti, che vorrei sottolineare. Ho appena accennato ad alcuni dei fattori che hanno determinato e continueranno a promuovere l'IA. Ma il fatto che l'IA abbia successo oggi è anche dovuto a una ulteriore trasformazione in corso. Viviamo sempre più *onlife*² e nell'infosfera. Questo è l'*habitat* in cui il software e l'IA sono di casa. Sono gli algoritmi i veri nativi, non noi, che resteremo sempre esseri anfibi, legati al mondo fisico e analogico. Si pensi alle raccomandazioni sulle piattaforme. Tutto è già digitale, e agenti digitali hanno la vita facile a processare dati, azioni, stati di cose altrettanto digitali, per suggerirci il prossimo film che potrebbe piacerci. Tutto questo non è affatto un problema, anzi, è un vantaggio. Ma il rischio è che per far funzionare sempre meglio l'IA si trasformi il mondo a sua dimensione. Basti pensare all'attuale discussione su come modificare l'architettura delle strade, della circolazione, e delle città per rendere possibile il successo delle auto a guida autonoma. Tanto più il mondo è "amichevole" (friendly) nei confronti della tecnologia digitale, tanto meglio questa funziona, tanto più saremo tentati di renderlo maggiormente friendly, fino al punto in cui potremmo essere noi a doverci adattare alle nostre tecnologie e non viceversa. Questo sarebbe un disastro [...].»

Comprensione e analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Riassumi il brano proposto nei suoi snodi tematici essenziali.

1 Figura retorica che consiste nell'accostamento di due termini di senso contrario o comunque in forte antitesi tra loro. 2 Il vocabolario online Treccani definisce l'*onlife* "neologismo d'autore, creato dal filosofo italiano Luciano Floridi giocando sui termini *online* ('in linea') e *offline* ('non in linea')": *onlife* è quanto accade e si fa mentre la vita scorre, restando collegati a dispositivi interattivi (*on + life*).

2. Per quale motivo l'autore afferma *'il mio cellulare gioca a scacchi come un grande campione, ma ha l'intelligenza del frigorifero di mia nonna'*?
3. Secondo Luciano Floridi, *'il rischio è che per far funzionare sempre meglio l'IA si trasformi il mondo a sua dimensione'*. Su che basi si fonda tale affermazione?
4. Quali conseguenze ha, secondo l'autore, il fatto di vivere *'sempre più onlife e nell'infosfera'*?

Produzione

L'autore afferma che *'l'Intelligenza Artificiale (IA) è un ossimoro. Tutto ciò che è veramente intelligente non è mai artificiale e tutto ciò che è artificiale non è mai intelligente'*. Sulla base del tuo percorso di studi e delle tue conoscenze personali, esprimi le tue opinioni al riguardo, soffermandoti sulle differenze tra intelligenza umana e "Intelligenza Artificiale". Elabora un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

TIPOLOGIA C - RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ

PROPOSTA C1

Testo tratto da: **Dacia Maraini**, *Solo la scuola può salvarci dagli orribili femminicidi*, in "Corriere della Sera", 30 giugno 2015, ora in *La scuola ci salverà*, Solferino, Milano, 2021, pp. 48-49.

«Troppi decessi annunciati, troppe donne lasciate sole, che vanno incontro alla morte, disperate e senza protezione. Molte hanno denunciato colui che le ucciderà, tante volte, per percosse e minacce reiterate, ma è come se tutti fossero ciechi, sordi e muti di fronte alla continua mattanza femminile. Prendiamo il caso di Loredana Colucci, uccisa con sei coltellate dall'ex marito davanti alla figlia adolescente. L'uomo, dopo molti maltrattamenti, tenta di strangolare la moglie. Lei lo denuncia e lui finisce in galera. Ma dopo pochi mesi è fuori. E subito riprende a tormentare la donna. Altra denuncia e all'uomo viene proibito di avvicinarsi alla casa. Ma, curiosamente, dopo venti giorni, viene revocata anche questa proibizione. È bastata una distrazione della moglie, perché il marito entrasse in casa e la ammazzasse davanti alla figlia. Il giorno dopo tutto il quartiere era in strada per piangere pubblicamente una donna generosa, grande lavoratrice e madre affettuosa, morta a soli quarantun anni, per mano dell'uomo che diceva di amarla.

Di casi come questo ce ne sono più di duecento l'anno, il che vuol dire uno ogni due giorni. Quasi sempre morti annunciate. Ma io dico: se a un politico minacciato si assegna subito la scorta, perché le donne minacciate di morte vengono lasciate in balia dei loro aguzzini? [...] Troppi uomini sono ancora prigionieri dell'idea che l'amore giustifichi il possesso della persona amata, e vivono ossessionati dal bisogno di manipolare quella che considerano una proprietà inalienabile. Ogni manifestazione di autonomia viene vista come una offesa che va punita col sangue. La bella e coraggiosa trasmissione *Chi l'ha visto?* condotta da Federica Sciarelli ne fa testimonianza tutte le settimane. La magistratura si mostra timida e parziale. Di fronte ai delitti annunciati, allarga le braccia e scuote la testa. Il fatto è che spesso si considerano normali la gelosia e il possesso, le percosse, i divieti, la brutalità in famiglia. Ma non basta. È assolutamente necessario insegnare, già dalle scuole primarie, che ogni proprietà è schiavitù e la schiavitù è un crimine.»

Dopo aver letto e analizzato l'articolo di Dacia Maraini, esponi il tuo punto di vista e

confrontati in maniera critica con le tesi espresse nel testo. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

PROPOSTA C2

Testo tratto: da Wisława Szymborska, *Il poeta e il mondo*, in *Vista con granello di sabbia. Poesie 1957- 1993*, a cura di Pietro Marchesani, Adelphi, Milano, 1998, pp. 15-17.

«[...] l'ispirazione non è un privilegio esclusivo dei poeti o degli artisti in genere. C'è, c'è stato e sempre ci sarà un gruppo di individui visitati dall'ispirazione. Sono tutti quelli che coscientemente si scelgono un lavoro e lo svolgono con passione e fantasia. Ci sono medici siffatti, ci sono pedagoghi siffatti, ci sono giardinieri siffatti e ancora un centinaio di altre professioni. Il loro lavoro può costituire un'incessante avventura, se solo sanno scorgere in esso sfide sempre nuove. Malgrado le difficoltà e le sconfitte, la loro curiosità non viene meno. Da ogni nuovo problema risolto scaturisce per loro un profluvio di nuovi interrogativi. L'ispirazione, qualunque cosa sia, nasce da un incessante «non so».

Di persone così non ce ne sono molte. La maggioranza degli abitanti di questa terra lavora per procurarsi da vivere, lavora perché deve. Non sono essi a scegliersi il lavoro per passione, sono le circostanze della vita che scelgono per loro. Un lavoro non amato, un lavoro che annoia, apprezzato solo perché comunque non a tutti accessibile, è una delle più grandi sventure umane. E nulla lascia presagire che i prossimi secoli apporteranno in questo campo un qualche felice cambiamento. [...]

Per questo apprezzo tanto due piccole paroline: «non so». Piccole, ma alate. Parole che estendono la nostra vita in territori che si trovano in noi stessi e in territori in cui è sospesa la nostra minuta Terra. Se Isaak Newton non si fosse detto «non so», le mele nel giardino sarebbero potute cadere davanti ai suoi occhi come grandine e lui, nel migliore dei casi, si sarebbe chinato a raccogliercle, mangiandole con gusto. Se la mia connazionale Maria Skłodowska Curie non si fosse detta «non so», sarebbe sicuramente diventata insegnante di chimica per un convitto di signorine di buona famiglia, e avrebbe trascorso la vita svolgendo questa attività, peraltro onesta. Ma si ripeteva «non so» e proprio queste parole la condussero, e per due volte, a Stoccolma, dove vengono insignite del premio Nobel le persone di animo inquieto ed eternamente alla ricerca.»

Nel suo discorso a Stoccolma per la consegna del premio Nobel per la letteratura nel 1996, la poetessa polacca Wisława Szymborska (1923 - 2012) elogia i lavori che richiedono *'passione e fantasia'*: condividi le sue riflessioni? Quale valore hanno per te l'ispirazione e la ricerca e quale ruolo pensi che possano avere per i tuoi futuri progetti lavorativi?

Esponi il tuo punto di vista, organizzando il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentalo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario italiano e del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla consegna delle tracce.

IP17 - ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

INDIRIZZO: IP17 - ENOGASTRONOMIA

NUCLEO TEMATICO n. 1

Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.

Tipologia B

Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale).

Documento 1

La celiachia è una malattia multifattoriale, per il cui sviluppo sono obbligatori due fattori: il glutine e la predisposizione genetica. Solo il 3% della popolazione mondiale portatrice della predisposizione genetica e che consuma glutine sviluppa questa patologia nel corso della vita. Esistono infatti dei fattori scatenanti, di cui però al momento, non si conosce la natura. Si pensa che alcune infezioni virali e la quantità di glutine introdotto durante il svezzamento possano avere un ruolo importante, anche se non esistono dati definitivi.

Sintomi, malattie associate e complicanze

I sintomi con cui la celiachia si manifesta sono estremamente variabili, sia per gravità che per gli organi e sistemi dell'organismo colpiti:

Forma classica:

- diarrea gonfiore addominale, dolori addominali, perdita di peso, malassorbimento intestinale, rallentamento della crescita (nei bambini).

Forma atipica:

- stanchezza e affaticamento, che possono essere segni di anemia da carenza di ferro o di anemia da carenza di folati
- perdita dei capelli (alopecia)
- dimagrimento senza altra causa
- ulcere e lesioni ricorrenti nella bocca (aftosi orale ricorrente), perdita dello smalto dentario (ipoplasia)
- dolori addominali ricorrenti
- vomito
- aumento del livello plasmatico delle transaminasi
- disturbi del ciclo mestruale
- ridotta statura

- infertilità, poliabortività spontanea
- disturbi della gravidanza
- riduzione della massa ossea (osteopenia, osteoporosi)
- formicolio e intorpidimento delle mani e dei piedi, mancanza di coordinazione muscolare (atassia).

Forma silente:

- assenza di sintomi, diagnosticata durante programmi di screening.

Forma potenziale:

- caratterizzata da esami sierologici positivi (presenza di anticorpi anti transglutaminasi) ma con biopsia intestinale normale.

Se non trattata adeguatamente, la celiachia può portare allo sviluppo di altre malattie. In particolare: la *sprue* collagenasica, la celiachia refrattaria e, infine, linfoma e adenocarcinoma, forme di cancro intestinale

Da EPICENTRO - Istituto Superiore di Sanità

Documento 2

Virus e celiachia: studio finanziato da AIC

 9 Novembre 2018

In occasione del 7° Convegno Nazionale *La biopsia intestinale nella diagnosi e nel follow-up della malattia celiaca* dell'Associazione Italiana Celiachia (AIC), a Roma il 9 novembre, discussi in anteprima i risultati di un importante progetto finanziato dalla Fondazione Celiachia che ha consentito di comprendere meglio i meccanismi della malattia.

Celiachia, i virus aiutano ad “accendere” la malattia in chi è predisposto

Lo dimostra un progetto di ricerca finanziato da Fondazione Celiachia, secondo cui, insieme alle infezioni virali, le proteine alimentari contenute nel glutine, sono in grado di simulare e potenziare la risposta immunitaria innata e possono innescare una malattia autoimmune. La gliadina e i virus attivano gli stessi meccanismi che, in soggetti predisposti, possono contribuire alla comparsa della celiachia.

Roma, 9 novembre 2018 - Un'infezione virale potrebbe contribuire a scatenare la celiachia, in chi è geneticamente predisposto: lo dimostrano i risultati di uno dei progetti di ricerca finanziati dalla Fondazione dell'Associazione Italiana Celiachia, presentati in anteprima in occasione del 7° Convegno Nazionale *La biopsia intestinale nella diagnosi e nel follow-up della malattia celiaca*, a Roma il 9 novembre. Gli studi condotti nell'ambito del progetto hanno infatti verificato che in soggetti geneticamente predisposti alla celiachia i virus, assieme a specifici “pezzetti” di glutine, potenziano la risposta immunitaria innata dell'organismo contro

le infezioni virali, provocando un'inflammazione locale e soprattutto innescando una reazione autoimmune che può portare alla comparsa della celiachia. Il dato, oltre a contribuire alla comprensione dei meccanismi con cui si sviluppa la malattia, potrà essere utile per migliorare la diagnosi e predire l'evoluzione dei soggetti a rischio.

Il progetto di ricerca ha cercato di comprendere meglio il ruolo nella celiachia dell'attivazione dell'immunità innata da parte di peptidi di glutine e/o virus, come spiega il coordinatore Riccardo Troncone, docente di pediatria del Dipartimento di Scienze mediche traslazionali dell'Università Federico II di Napoli: *“La malattia celiaca è una malattia autoimmune causata dall'ingestione di glutine in individui geneticamente predisposti: il glutine, normalmente tollerato come gli altri alimenti, nei soggetti celiaci attiva invece una risposta immunologica. Ne esistono due tipi, una molto specifica mediata da cellule T e da anticorpi specifici, un'altra più primitiva, detta risposta innata, la stessa che ci difende dalle infezioni virali. Con il nostro progetto abbiamo voluto capire se fra risposta al glutine e risposta ai virus ci siano similitudini e soprattutto se queste risposte possano sommarsi: numerosi studi epidemiologici e genetici indicano infatti che altri fattori ambientali oltre al glutine, in primo luogo i virus, potrebbero essere in grado di innescare la celiachia in individui geneticamente suscettibili”*. I ricercatori, nell'arco dei tre anni del progetto, hanno lavorato su linee cellulari e biopsie di pazienti dimostrando che nell'intestino dei celiaci aumenta l'espressione di molecole e vie di segnalazione tipiche dell'immunità innata, come IL15 e interferone alfa. *“Abbiamo anche verificato che il peptide della gliadina P31-43, che si trova nel glutine e resiste alla digestione intestinale, attiva l'immunità innata così come le proteine dei virus: queste molecole possono perciò agire in sinergia - aggiunge Troncone - In entrambi i casi, negli esperimenti su cellule, si è notato anche un aumento del traffico delle vescicole all'interno delle cellule stesse che porta a un incremento dell'inflammazione: questi dati indicano perciò che le proteine presenti nel glutine, insieme a quelle virali, possono simulare e potenziare la risposta immunitaria innata ai virus, contribuendo a innescare la celiachia in soggetti geneticamente predisposti”*

Da <https://www.celiachia.it/>

Parte A - Comprensione del testo

Rispondi alle seguenti domande:

Quali sono le cause della celiachia?

Che differenza c'è fra la forma di celiachia silente e potenziale?

In che modo i virus sono collegati allo sviluppo della celiachia?

A che cosa si riferisce la sigla P31-43 ed in che modo è correlata con la patologia?

Parte B - Produzione di un testo.

La celiachia si configura come un'intolleranza con alcuni tratti simili all'allergia. Il candidato indichi un elenco dei prodotti contenenti glutine e non contenenti glutine e dei prodotti a rischio. In seguito, evidenzia bene le differenze fra intolleranza ed allergia, dando una definizione di entrambe le patologie, definendone i sintomi e la dietoterapia, le modalità che, a livello metabolico, le scatenano. Inoltre citi alcune tipologie di intolleranze e allergie spiegando in cosa consistano.

Parte C - Competenze

Il candidato deve elaborare una colazione che preveda un'isola dedicata ad utenti con celiachia per un hotel 4 stelle e definisca alcune preparazioni spiegandone all'interno di una scheda tecnica:

- la denominazione dei prodotti;
- l'elenco degli ingredienti e la grammatura scegliendo la dose di riferimento (es. per 8 persone);
- la ricetta.

Il candidato fornisca inoltre una motivazione per la scelta delle materie prime usate e degli eventuali additivi, tenendo presente e descrivendo le problematiche di sostituzione degli ingredienti contenenti glutine con quelli senza glutine.

Parte D - competenze

In riferimento alla parte C, il candidato dovrà effettuare le seguenti operazioni tenendo conto che le preparazioni coinvolgeranno 20 utenti celiaci.

- Compilare il buono d'ordine con i prodotti necessari;
- Indicare il corretto stoccaggio merce facendo riferimento anche alla normativa Haccp (attenzione i fornitori hanno scaricato 2 prodotti non conformi; scegli quali, il tipo di problema/pericolo e procedi con le azioni correttive);
- Definire le buone pratiche igieniche e di manipolazione che possono evitare la contaminazione dei prodotti con il glutine, tenendo presente che la pasticceria dell'hotel fornisce anche la colazione ad utenti non celiaci.

ORDINE MATERIE PRIME ORDINATE:

PRODOTTO	QUANTITÀ	PREPARAZIONE/PIETÀ NZA	STOCCAGGIO (LUOGO E TEMPERATURE)

Modulo per le non conformità derrate alimentari 1

FORNITORE:	
PRODOTTO:	

TIPO NON CONFORMITA'

Spiegare in poche parole la non conformità: _____

TRATTAMENTO NON CONFORMITA'

☐ Utilizzare per altre destinazioni (specificare quali): _____

☐ Rifiutare

☐ Altro: _____

Modulo per le non conformità derrate alimentari 2

FORNITORE:	
PRODOTTO:	

TIPO NON CONFORMITA'

Spiegare in poche parole la non conformità: _____

TRATTAMENTO NON CONFORMITA'

☐ Utilizzare per altre destinazioni (specificare quali): _____

☐ Rifiutare

☐ Altro: _____

Simulazione di seconda prova dell'Esame di Stato - 15 maggio 2025

IP17 - ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

INDIRIZZO: IP17 - ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

NUCLEO TEMATICO n. 6

Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.

Tipologia C

Individuazione e descrizione analitica delle fasi e delle modalità di realizzazione di un prodotto o di un servizio.

Documento n.1: “Cibi proteici e senza zucchero riempiono il carrello anche in tempi di inflazione”

L'attenzione alla forma fisica e al benessere continua a riempire il carrello degli italiani. Un fenomeno in controtendenza rispetto a un contesto in cui l'inflazione ha costretto a ridurre le quantità di cibo acquistate a fronte dell'aumento degli euro spesi: l'Istat ha registrato una crescita del 9,8% dei prezzi degli alimentari nel 2023, equivalenti a 9 miliardi di spesa in più secondo Coldiretti. Ad aumentare anche in quantità sono soprattutto gli alimenti che presentano le caratteristiche vincenti del momento: tante proteine, poco (o zero) zucchero.

Sono questi gli elementi presenti sulle etichette che hanno registrato la miglior dinamica di mercato secondo l'Osservatorio Immagino Gs1 - Italy. In particolare, sono state misurate le vendite nella grande distribuzione di oltre 136 mila prodotti (pari a più di 46 miliardi di euro di venduto, pari a quasi l'83% del totale realizzato da supermercati e ipermercati), suddivisi in undici panieri tematici costruiti a partire dalle indicazioni presenti sulle loro etichette: dal “free from” (assenza di determinati elementi nutrizionali o ingredienti specifico, come nel caso appunto dello zucchero), al “rich-in” (cibi ricchi naturalmente o arricchiti di determinate caratteristiche, com'è ad esempio il caso delle proteine), dal richiamo all'italianità degli ingredienti alle intolleranze, passando per i metodi di lavorazione.

Tra gli oltre 170 “claim” monitorati, spicca il rendimento di quello relativo alla presenza di proteine: l'Osservatorio Immagino lo ha individuato nel gruppo dei prodotti, che in dodici mesi (da giugno 2022 a giugno 2023) hanno aumentato del 4,5% i volumi venduti. La crescita ha sfiorato il 20%, portando il giro d'affari a oltre 1,7 miliardi di euro. Un'escalation quella dei cibi proteici e iperproteici sostenuta sia dai consumatori sia dalle aziende.

A una domanda cresciuta dell'8,4% si è, infatti, accompagnata un'offerta aumentata di oltre l'11% in un anno, tanto che oggi quasi quattro referenze a scaffale su cento evidenziano sulle etichette il loro apporto proteico.

Produttori e venditori hanno ampliato l'assortimento (talvolta creando anche aree dedicate

nei punti vendita) e si sono spinti anche in nuove categorie, arrivando addirittura a offrire menu completi “high protein”.

A trainare la crescita di questo mondo sono stati, soprattutto, i dessert freschi, il latte fresco, gli alimenti per sportivi e i formaggi stagionati.

Ma non di sole proteine è fatto il carrello della spesa capace di resistere alla spending review delle famiglie italiane. Sempre più spazio vi hanno i prodotti che evidenziano in etichetta il basso apporto o la totale assenza di zuccheri. Sono aumentate dell’8,3% le vendite in volume delle migliaia di alimenti confezionati definiti sulle etichette “con pochi zuccheri” o “senza zuccheri aggiunti”.

Tratto e modificato da “IL SOLE 24 ORE”

<https://www.ilsole24ore.com/art/cibi-proteici-e-senza-zucchero-riempiono-carrello-anche-tempi-inflazione-AFYoojMC>

Documento n. 2: “I risultati della ricerca *Insect food e consumatori*”

Un italiano su tre si dichiara propenso ad acquistare alimenti che contengono insetti commestibili: la maggior parte lo farebbe per soddisfare la propria curiosità e per sperimentare alimenti innovativi. È questo il risultato emerso dall’indagine “Insect food e consumatori” realizzata dall’Università degli Studi di Bergamo. Secondo l’indagine, il 9% degli italiani sarebbe “altamente propenso” a consumare insect food e il 21% “mediamente propenso”, mentre il restante 70% si dichiara “poco propenso”.

“Come evidenziato dalla ricerca, le ragioni principali che spingerebbero i consumatori all’acquisto di questi alimenti sono la curiosità e lo spirito innovativo -spiega Riccardo Valesi, ricercatore del dipartimento di Scienze aziendali dell’Università di Bergamo-. Ma questo è solo il primo passo per indagare un mercato molto promettente per il futuro: condurremo altri studi per approfondire il rapporto tra italiani e insect food”.

Per capire in che modo le intenzioni di acquisto siano effettivamente distribuite nel campione e quanto ne influenzino la composizione, la ricerca ha individuato quattro gruppi di consumatori: progressisti; inconvincibili; edonisti e follower. Vediamo in dettaglio:

1. gli edonisti sono il 15%: sono tra i più aperti all’acquisto. Sono soprattutto uomini, fino ai 25 anni d’età, per lo più onnivori. Rispetto agli altri gruppi, registrano la percentuale più alta di soggetti che hanno già avuto esperienze passate con il consumo di cibo a base di insetti, e l’interesse più basso verso le dimensioni di salubrità ed etica nelle decisioni alimentari;
2. i progressisti (18%) sono soprattutto over 40, equamente divisi tra uomini e donne. Si definiscono onnivori e praticanti sport individuali con una media di 1 o 2 volte a settimana. Secondo quanto emerso dalle interviste sono i più interessati a provare alimenti inusuali e nuovi e compiono scelte di acquisto alimentari che tengano conto delle proprietà salutistiche degli alimenti e della loro dimensione etica;
3. gli inconvincibili (33%) sono composti soprattutto da donne, tra i 18 e 25 anni: sono onnivori e non hanno avuto esperienze pregresse con il cibo a base di insetti. Non sono interessati ad esplorare alimenti nuovi e sono poco interessati alla dimensione salutistica degli alimenti;
4. i follower (33%) sono rappresentati soprattutto da donne, over 26. Dalle interviste risultano interessati alla salubrità e alla dimensione etica degli alimenti acquistati, tendono a volersi conformare alle opinioni altrui, non hanno mai avuto esperienze

pregresse con il cibo a base di insetti e non vogliono variare i loro consumi alimentari.

Tratto e modificato da "EUROPEAN FOOD AGENCY"

(<https://www.efanews.eu/item/30143-cibo-e-insetti-un-italiano-su-tre-dice-si.html>)

CONTESTO OPERATIVO

Il candidato ipotizzi di avere ricevuto l'incarico, in qualità di cuoco di una mensa scolastica, di progettare un piccolo corso teorico-pratico di cucina rivolto a una classe composta da 25 studenti della fascia di età 11-14 anni. Ipotizzando che l'obiettivo della lezione sia quello di contribuire alla divulgazione della cultura di una sana e corretta alimentazione chiarendo ai partecipanti come possano essere raggiunti normali livelli di proteine e zuccheri nella propria dieta senza ricorrere ad alimenti "innovativi" che reclamano il fatto di essere "ricchi in...." o "poveri di/senza...", al candidato

Si chiede di predisporre il proprio intervento attenendosi alle seguenti indicazioni:

A) Con riferimento alla comprensione dei due documenti introduttivi, utili a raccogliere informazioni per l'intervento, il candidato risponda alle seguenti questioni:

1. Quali categorie di alimenti "ricchi in...." o "poveri di/senza..." stanno riscuotendo successo nel mercato?
2. Stando ai dati rilevati nei mesi scorsi, quali percentuali di italiani si dichiarano, rispettivamente, "altamente propensi", "mediamente propensi", o "poco propensi" a consumare alimenti a base di insetti o contenenti loro parti/derivati?
3. Come vengono definiti e quali caratteristiche hanno i quattro gruppi di consumatori classificati in base al loro atteggiamento nei confronti degli alimenti a base di insetti o contenenti loro parti/derivati?

B) Il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, introduca il tema della diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione attenendosi alle successive indicazioni:

- a) spieghi quali sono le funzioni delle proteine nel corpo umano; qual è il fabbisogno proteico di un soggetto e di almeno altre 2 tipologie di persone in condizioni fisiologiche particolari; cosa si intende per valore biologico di una proteina e quali rischi, per la salute umana, sono associati ad un eccessivo consumo di proteine;
- b) spieghi cosa si intende per zuccheri semplici; quali sono le funzioni degli zuccheri semplici nel corpo umano; qual è la quantità massima di zuccheri semplici che dovrebbe essere introdotta giornalmente con la dieta e quali rischi, per la salute umana, sono associati ad una eccessiva assunzione di questi nutrienti;
- c) dopo aver dato la definizione di valore biologico, illustri le fonti naturali di proteine ad alto, medio e basso valore biologico contenute negli alimenti che compaiono nella piramide alimentare mediterranea.

C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico-professionali conseguite, il candidato individui e descriva analiticamente le fasi e le modalità

di realizzazione del corso soffermandosi, in particolare, sui seguenti punti:

1. descrizione delle informazioni che si intende fornire durante il corso (e delle modalità che si intende utilizzare per trasferirle) in merito agli alimenti di origine animale naturalmente ricchi di proteine;
2. descrizione delle informazioni che si intende fornire durante il corso (e delle modalità che si intende utilizzare per trasferirle) in merito al profilo proteico degli alimenti di origine vegetale e alla strategia di utilizzo come esclusiva fonte proteica per venire incontro alle esigenze di eventuali corsisti che adottano un regime alimentare vegano;
3. descrizione delle tecniche di cottura di alimenti ricchi di proteine che si intende insegnare e degli esperimenti pratici che si intende realizzare per dimostrare come, in cucina, si realizza il fenomeno della denaturazione proteica;
4. stesura di un piccolo questionario mirante a valutare l'atteggiamento dei corsisti rispetto al consumo di insetti o loro derivati, alimenti che in etichetta riportano la dicitura "ricchi di proteine" e alimenti che in etichetta riportano la dicitura "poveri di zuccheri" o "senza zuccheri aggiunti";
5. stesura della lista dei piatti a base di proteine che si intende realizzare durante il corso (almeno 5): includere nella lista almeno un alimento che contenga insetti o loro derivati;
6. descrizione di quali alimenti presenti sul mercato riportano la dicitura "poveri di zuccheri" o "senza zuccheri aggiunti" e descrizione di almeno 3 ricette di facile realizzazione e bilanciate da un punto di vista nutrizionale che possono essere insegnate ai corsisti.

Per il punto C) è data facoltà al candidato di fare riferimento a esperienze condotte nel laboratorio del proprio Istituto o maturate anche nell'ambito dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO).

Simulazione di seconda prova dell'Esame di Stato - 15 maggio 2025

PROVA EQUIPOLLENTE

IP17 - ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

INDIRIZZO: IP17 - ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

NUCLEO TEMATICO n. 6

Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.

Tipologia C

Individuazione e descrizione analitica delle fasi e delle modalità di realizzazione di un prodotto o di un servizio.

Documento n.1: "Cibi proteici e senza zucchero riempiono il carrello anche in tempi di inflazione"

L'attenzione alla forma fisica e al benessere continua a riempire il carrello degli italiani. Un

fenomeno in controtendenza rispetto a un contesto in cui l'inflazione ha costretto a ridurre le quantità di cibo acquistate a fronte dell'aumento degli euro spesi: l'Istat ha registrato una crescita del 9,8% dei prezzi degli alimentari nel 2023, equivalenti a 9 miliardi di spesa in più secondo Coldiretti. Ad aumentare anche in quantità sono soprattutto gli alimenti che presentano le caratteristiche vincenti del momento: tante proteine, poco (o zero) zucchero.

Sono questi gli elementi presenti sulle etichette che hanno registrato la miglior dinamica di mercato secondo l'Osservatorio Immagino Gs1 - Italy. In particolare, sono state misurate le vendite nella grande distribuzione di oltre 136 mila prodotti (pari a più di 46 miliardi di euro di venduto, pari a quasi l'83% del totale realizzato da supermercati e ipermercati), suddivisi in undici panieri tematici costruiti a partire dalle indicazioni presenti sulle loro etichette: dal "free from" (assenza di determinati elementi nutrizionali o ingredienti specifico, come nel caso appunto dello zucchero), al "rich-in" (cibi ricchi naturalmente o arricchiti di determinate caratteristiche, com'è ad esempio il caso delle proteine), dal richiamo all'italianità degli ingredienti alle intolleranze, passando per i metodi di lavorazione.

Tra gli oltre 170 "claim" monitorati, spicca il rendimento di quello relativo alla presenza di proteine: l'Osservatorio Immagino lo ha individuato nel gruppo dei prodotti, che in dodici mesi (da giugno 2022 a giugno 2023) hanno aumentato del 4,5% i volumi venduti. La crescita ha sfiorato il 20%, portando il giro d'affari a oltre 1,7 miliardi di euro. Un'escalation quella dei cibi proteici e iperproteici sostenuta sia dai consumatori sia dalle aziende.

A una domanda cresciuta dell'8,4% si è, infatti, accompagnata un'offerta aumentata di oltre l'11% in un anno, tanto che oggi quasi quattro referenze a scaffale su cento evidenziano sulle etichette il loro apporto proteico.

Produttori e venditori hanno ampliato l'assortimento (talvolta creando anche aree dedicate nei punti vendita) e si sono spinti anche in nuove categorie, arrivando addirittura a offrire menu completi "high protein".

A **trainare la crescita** di questo mondo sono stati, soprattutto, i dessert freschi, il latte fresco, gli alimenti per sportivi e i formaggi stagionati.

Ma non di sole proteine è fatto il carrello della spesa capace di resistere alla spending review delle famiglie italiane. Sempre più spazio vi hanno i prodotti che evidenziano in etichetta il basso apporto o la totale assenza di zuccheri. Sono aumentate dell'8,3% le vendite in volume delle migliaia di alimenti confezionati definiti sulle etichette "con pochi zuccheri" o "senza zuccheri aggiunti".

Tratto e modificato da "IL SOLE 24 ORE"

<https://www.ilsole24ore.com/art/cibi-proteici-e-senza-zucchero-riempiono-carrello-anche-tempi-inflazione-AFYoojMC>

Documento n. 2: "I risultati della ricerca *Insect food* e consumatori"

Un italiano su tre si dichiara **propenso** ad acquistare alimenti che contengono insetti commestibili: la maggior parte lo farebbe per soddisfare la propria curiosità e per sperimentare alimenti innovativi. È questo il risultato emerso dall'indagine "Insect food e consumatori" realizzata dall'Università degli Studi di Bergamo. Secondo l'indagine, il 9% degli italiani sarebbe "**altamente** propenso" a consumare insect food e il 21% "**mediamente** propenso", mentre il restante 70% si dichiara "**poco** propenso".

"Come evidenziato dalla ricerca, le ragioni principali che spingerebbero i consumatori all'acquisto di questi alimenti sono la curiosità e lo spirito innovativo - spiega Riccardo Valesi,

ricercatore del dipartimento di Scienze aziendali dell'Università di Bergamo-. Ma questo è solo il primo passo per indagare un mercato molto promettente per il futuro: condurremo altri studi per approfondire il rapporto tra italiani e insect food”.

Per capire in che modo le intenzioni di acquisto siano effettivamente distribuite nel campione e quanto ne influenzino la composizione, la ricerca ha individuato quattro gruppi di consumatori: progressisti; inconvincibili; edonisti e follower. Vediamo in dettaglio:

1. gli edonisti sono il 15%: sono tra i più aperti all'acquisto. Sono soprattutto uomini, fino ai 25 anni d'età, per lo più onnivori. Rispetto agli altri gruppi, registrano la percentuale più alta di soggetti che hanno già avuto esperienze passate con il consumo di cibo a base di insetti, e l'interesse più basso verso le dimensioni di salubrità ed etica nelle decisioni alimentari;
2. i progressisti (18%) sono soprattutto over 40, equamente divisi tra uomini e donne. Si definiscono onnivori e praticanti sport individuali con una media di 1 o 2 volte a settimana. Secondo quanto emerso dalle interviste sono i più interessati a provare alimenti inusuali e nuovi e compiono scelte di acquisto alimentari che tengano conto delle proprietà salutistiche degli alimenti e della loro dimensione etica;
3. gli inconvincibili (33%) sono composti soprattutto da donne, tra i 18 e 25 anni: sono onnivori e non hanno avuto esperienze pregresse con il cibo a base di insetti. Non sono interessati ad esplorare alimenti nuovi e sono poco interessati alla dimensione salutistica degli alimenti;
4. i follower (33%) sono rappresentati soprattutto da donne, over 26. Dalle interviste risultano interessati alla salubrità e alla dimensione etica degli alimenti acquistati, tendono a volersi conformare alle opinioni altrui, non hanno mai avuto esperienze pregresse con il cibo a base di insetti e non vogliono variare i loro consumi alimentari.

Tratto e modificato da “EUROPEAN FOOD AGENCY”

(<https://www.efanews.eu/item/30143-cibo-e-insetti-un-italiano-su-tre-dice-si.html>)

CONTESTO OPERATIVO

Il candidato ipotizzi di avere ricevuto l'incarico, in qualità di cuoco di una mensa scolastica, di progettare un piccolo corso teorico-pratico di cucina rivolto a una classe composta da 25 studenti della fascia di età 11-14 anni. Ipotizzando che l'obiettivo della lezione sia quello di contribuire alla divulgazione della cultura di una sana e corretta alimentazione chiarendo ai partecipanti come possano essere raggiunti normali livelli di proteine e zuccheri nella propria dieta senza ricorrere ad alimenti “innovativi” che reclamano il fatto di essere “ricchi in....” o “poveri di/senza...”, al candidato

Si chiede di predisporre il proprio intervento attenendosi alle seguenti indicazioni:

A) Con riferimento alla comprensione dei due documenti introduttivi, utili a raccogliere informazioni per l'intervento, il candidato risponda alle seguenti questioni:

1. Quali categorie di alimenti “ricchi in....” o “poveri di/senza...” stanno riscuotendo successo nel mercato?
2. Stando ai dati rilevati nei mesi scorsi, quali percentuali di italiani si dichiarano, rispettivamente, “**altamente** propensi”, “**mediamente** propensi”, o “**poco** propensi” a consumare alimenti a base di insetti o contenenti loro parti/derivati?

3. Come vengono definiti e quali caratteristiche hanno i **quattro gruppi di consumatori** classificati in base al loro atteggiamento nei confronti degli alimenti a base di insetti o contenenti loro parti/derivati?

B) Il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, introduca il tema della diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione attenendosi alle successive indicazioni (si può elaborare un testo libero oppure utilizzare la schematizzazione seguente):

- a) spieghi quali sono le funzioni delle proteine nel corpo umano; qual è il fabbisogno proteico di un soggetto adulto sano; cosa si intende per valore biologico di una proteina e quali rischi, per la salute umana, sono associati ad un eccessivo consumo di proteine;

FUNZIONI DELLE PROTEINE: _____

FABBISOGNO PROTEICO GIORNALIERO: _____

VALORE BIOLOGICO DELLE PROTEINE: _____

EFFETTI DA ECCESSO DI PROTEINE: _____

- b) spieghi cosa si intende per zuccheri semplici; quali sono le funzioni degli zuccheri semplici nel corpo umano; qual è la quantità massima di zuccheri semplici che dovrebbe essere introdotta giornalmente con la dieta e quali rischi, per la salute umana, sono associati ad una eccessiva assunzione di questi nutrienti;

COSA SONO GLI ZUCCHERI SEMPLICI? _____

QUALE FUNZIONE HANNO GLI ZUCCHERI SEMPLICI NEL CORPO UMANO?

QUAL E' LA QUANTITA' MASSIMA DI ZUCCHERI SEMPLICI DA INTRODURRE QUOTIDIANAMENTE NELLA DIETA? _____

QUALI SONO I RISCHI LEGATI A UN ECCESSO DI ZUCCHERI SEMPLICI NELLA DIETA?

c) illustri le fonti naturali di proteine ad alto, medio e basso valore biologico contenute negli alimenti che compaiono nella piramide alimentare mediterranea.



FONTI DI PROTEINE AD ALTO VALORE BIOLOGICO: _____

FONTI DI PROTEINE A MEDIO VALORE BIOLOGICO: _____

FONTI DI PROTEINE A BASSO VALORE BIOLOGICO: _____

C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico - professionali conseguite, il candidato individui e descriva analiticamente le fasi e le modalità di realizzazione del corso soffermandosi, in particolare, sui seguenti punti:

Descrizione delle informazioni che si intende fornire durante il corso in merito a:

- 1) **alimenti di origine animale naturalmente ricchi di proteine;**
- 2) **alimenti di origine vegetale naturalmente ricchi di proteine;**
- 3) **tecniche di cottura** di alimenti ricchi di proteine che si intende insegnare e degli **esperimenti pratici** che si intende realizzare per dimostrare come, in cucina, si realizza il fenomeno della **denaturazione proteica;**
- 4) stesura di una **lista di piatti (almeno 5)** a base di **proteine**, di cui **almeno uno con insetti o derivati**
- 5) stesura di una **lista di alimenti in commercio** con la dicitura **“poveri di zuccheri” o “senza zuccheri aggiunti”**
- 6) proposta di **ricette facili** (fattibili da ragazzini delle medie) per realizzare **3** dei prodotti elencati in modo che siano poveri di zuccheri e bilanciati.
- 7) stesura di un **questionario** per i ragazzini su come si pongono rispetto a
 - A. consumo di insetti o derivati
 - B. consumo di alimenti che in etichetta riportano “ricchi di proteine”
 - C. consumo di alimenti che in etichetta riportano “poveri di zuccheri” o “senza zuccheri aggiunti”

Per il punto C) è data facoltà al candidato di fare riferimento a esperienze condotte nel laboratorio del proprio Istituto o maturate anche nell’ambito dei percorsi per le competenze trasversali e per l’orientamento (PCTO).

ALLEGATO n. 3

Griglia per la valutazione del comportamento

COMPETENZE	TRAGUARDI	TRAGUARDI RAGGIUNTI	VOTO
Competenza personale (impegno, progressione, dedizione, responsabilità, apertura agli altri ed alla realtà, anche nella partecipazione a INNOLAB e uscite didattiche, gestione dei conflitti/problem solving)	5. Partecipazione collaborativa al funzionamento del gruppo classe 6. Partecipazione attenta e costruttiva alle attività didattiche, comportamento responsabile anche in occasione delle uscite didattiche, dei viaggi d'istruzione, delle attività di alternanza scuola lavoro ed extracurricolari. 7. capacità di affrontare positivamente problemi e conflitti, ponendosi in modo adeguato e controllato	Tutti i traguardi completamente conseguiti. Nessun richiamo, nota o sanzione disciplinare	10
		Traguardi 1-2-3-4 pienamente conseguiti. Traguardi 5-6-7 parzialmente conseguiti. Assenza di richiami o sanzioni	9
		Traguardi 1-2-3-4 pienamente conseguiti. Traguardi 5-6-7 parzialmente conseguiti. Presenza di richiami verbali ma non di sanzioni disciplinari (eccetto situazioni sporadiche poco significative, es. note di classe, unica nota non rappresentativa dell'alunno)	8
Comunicazione rispettosa e adeguata al contesto, relazione con gli altri	4. Capacità di ascolto, rispetto dell'opinione altrui, equilibrio e correttezza nei rapporti interpersonali (con il dirigente, con il personale, con i docenti e con i compagni)	Traguardi 1-2-3-4 parzialmente conseguiti. Richiami verbali frequenti, presenza di al massimo 3 note disciplinari lievi	7
Cittadinanza: Traguardi di base	1. Senso di responsabilità nell'ottemperanza ai doveri scolastici (regolarità nella frequenza, puntualità alle lezioni, rispetto delle scadenze). 2. Senso positivo delle regole. Rispetto delle norme e dei Regolamenti d'Istituto 3. Etica e sostenibilità: rispetto degli spazi della scuola, dei beni altrui, delle strutture e dei materiali	Traguardi 1-2-3-4 parzialmente conseguiti. Richiami verbali frequenti, presenza di più di tre note lievi o almeno una grave e/o sanzioni deliberate dal consiglio di classe	6
		Traguardi non conseguiti. Sanzioni disciplinari reiterate e gravi o gravissime con allontanamento per più di 15 gg consecutivi (se il cdc decide che la funzione educativa della sanzione non ha avuto effetti positivi) o per meno giorni nel caso in cui non ci sia tempo utile ai fini della sospensione	5

Griglia I prova scritta

PARTE GENERALE (max 60 punti)			
			PUNTEGGIO
	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	a) incapacità di ideare, pianificare e strutturare un testo in modo adeguato (0-5) b) capacità di ideare il testo scritto in modo chiaro e lineare, padroneggiando gli strumenti per la corretta impostazione generale del discorso. (6-7) c) capacità di ideare, pianificare e organizzare il testo in modo corretto e consapevole, dosando nel modo corretto le risposte e/o le diverse parti del testo (8-9) d) perfetta ideazione, pianificazione e organizzazione del discorso (10)	

	Coesione e coerenza testuale	a) testo confuso, mancanza di coesione tra le parti e incoerente (0-5) b) testo tendenzialmente ordinato e risposte/discorso tendenzialmente coese/o e coerenti/e (6-7) c) testo articolato in modo coerente e coeso in tutte le sue parti (8-9) d) testo che dimostra un'ottima coerenza e una altrettanto buona coesione interna fra le sue parti (10)	
2	Ricchezza e padronanza lessicale	a) nulla o scarsa padronanza lessicale; lessico povero e generico. (0-5) b) padronanza lessicale adeguata; scelte lessicali tendenzialmente corrette (6-7) c) buona padronanza lessicale; scelte lessicali corrette (8-9) d) ottima padronanza lessicale; scelte lessicali precise e lessico molto ricco (10)	
	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	a) numerosi errori di ortografia, morfologia e sintassi. Punteggiatura utilizzata in modo scorretto (0-5) b) presenza di errori di ortografia, morfologia e sintassi. Punteggiatura utilizzata in modo tendenzialmente corretto (6-7) c) buona padronanza delle regole ortografiche, morfologiche e sintattiche. Punteggiatura utilizzata in modo pertinente (8-9) d) ottima padronanza delle regole ortografiche, morfologiche e sintattiche. Punteggiatura utilizzata in modo pertinente (10)	
3	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	a) conoscenze scarse o imprecise, riferimenti culturali inadeguati (0-5) b) conoscenze non ampie ma precise, riferimenti culturali adeguati (6-7) c) buon livello di conoscenza dell'argomento trattato e precisione nei riferimenti culturali (8-9) d) ottimo livello di conoscenza dell'argomento e padronanza piena dei riferimenti culturali (10)	
	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	a) lo studente non è in grado di esprimere in modo corretto un giudizio critico o dà una valutazione senza padroneggiare le strategie di argomentazione (0-5) b) lo studente formula giudizi e valutazioni argomentando in modo non approfondito ma corretto (6-7) c) lo studente padroneggia le strategie di argomentazione ed è in grado di sostenere il proprio giudizio critico con strumenti adeguati (8-9) d) lo studente utilizza in modo corretto e con stile personale le tecniche di argomentazione per formulare giudizi critici e valutazioni personali puntuali (10)	

TIPOLOGIA A (max 40 punti)			
	Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)	a) lo studente non rispetta, in tutto o in parte, le consegne (0-5) b) lo studente rispetta complessivamente le consegne (6-7) c) lo studente rispetta le consegne in modo preciso e consapevole (8-9) d) lo studente rispetta le consegne in modo preciso e consapevole e denota uno stile personale ed adeguato nel rispetto di tale vincolo (10)	
2	Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	a) errori di comprensione, generale o parziale, del testo e dei suoi snodi (0-5) b) comprensione, generale o parziale, del testo e dei suoi snodi nel complesso adeguata (6-7) c) buona capacità di comprendere il testo e i suoi snodi principali (8-9) d) ottima comprensione del testo e dei suoi snodi (10)	

3	Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	a) capacità di analisi assente o limitata (0-5) b) capacità di analisi limitata ai principali aspetti lessicali, sintattici, stilistici e retorici (6-7) c) lo studente padroneggia gli strumenti per un'analisi molto precisa (8-9) d) lo studente coglie pienamente gli aspetti salienti richiesti dall'analisi (10)	
4	Interpretazione corretta e articolata del testo	a) capacità di interpretare il testo limitata o assente (0-5/2-10) b) capacità di interpretare il testo tendenzialmente corretta (6-7/11-14) c) buona capacità di interpretazione del testo (8-9/15-18) d) lo studente interpreta il testo in modo sempre preciso e puntuale (10/19-20)	
TIPOLOGIA B (max 40 punti)			
	Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	a) lo studente non riesce ad individuare tesi e argomentazioni (0-5) b) lo studente individua in modo tendenzialmente corretto tesi e argomentazioni (6-7) c) lo studente individua in modo preciso tesi e argomentazioni (8-9) d) lo studente individua puntualmente tesi e argomentazioni cogliendone anche le sfumature (10)	
2	Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	a) lo studente non padroneggia il proprio percorso ragionativo e non utilizza i connettivi opportuni (0-10) b) lo studente padroneggia complessivamente il proprio percorso ragionativo in modo coerente, utilizzando connettivi opportuni (11-14) c) lo studente dimostra di saper supportare il proprio percorso ragionativo in modo sempre corretto e coerente, utilizzando i connettivi opportuni (15-18) d) lo studente padroneggia pienamente gli strumenti per sostenere il proprio ragionamento e utilizza connettivi diversi e sempre adeguati (19-20)	
3	Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione.	a) riferimenti culturali assenti o inadeguati (0-5) b) riferimenti culturali presenti, anche se non sempre sviluppati in modo adeguato, e utilizzati correttamente (6-7) c) riferimenti culturali precisi, utilizzati correttamente e in modo sempre coerente (8-9) d) molteplici riferimenti culturali, sempre corretti, precisi e coerenti con l'argomentazione (10)	

Griglia di valutazione prima prova studenti con BES

TIPOLOGIA C (max 40 punti)			
1	Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi	a) testo incoerente rispetto alla traccia, titolo assente o non pertinente (0-5) b) testo, titolo ed eventuali paragrafi complessivamente coerenti rispetto alla traccia (6-7) c) testo, titolo ed eventuali paragrafi pertinenti e coerenti rispetto alla traccia (8-9) d) testo, titolo ed eventuali paragrafi pertinenti rispetto alla traccia, coerenti con il discorso e originali (10)	

2	Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	a) testo disordinato e non lineare (0-10) b) testo nel complesso ordinato e lineare (11-14) c) testo ordinato e lineare in ogni sua parte (15-18) d) testo che denota un'architettura complessiva ben precisa e si presenta ordinato e lineare in tutte le sue parti (19-20)	
3	Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	a) mancanza di conoscenze o conoscenze limitate e approssimative. Riferimenti culturali non presenti o sviluppati in modo non adeguato (0-5) b) conoscenze e riferimenti culturali adeguati e articolati correttamente (6-7) c) conoscenze e riferimenti culturali precisi e articolati in modo corretto (8-9) d) conoscenze e riferimenti culturali precisi, articolati in modo corretto e originale (10)	
			Totale (100)
			Totale (20)

PARTE GENERALE (max 60 punti)			
			PUNTEGGIO
1	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo 12 punti	a) incapacità di ideare, pianificare e strutturare un testo in modo adeguato (0-6) b) capacità di ideare il testo scritto in modo chiaro e lineare, padroneggiando gli strumenti per la corretta impostazione generale del discorso. (7-9) c) capacità di ideare, pianificare e organizzare il testo in modo corretto e consapevole, dosando nel modo corretto le risposte e/o le diverse parti del testo (10-11) d) perfetta ideazione, pianificazione e organizzazione del discorso (12)	
	Coesione e coerenza testuale 12 punti	a) testo confuso, mancanza di coesione tra le parti e incoerente (0-6) b) testo tendenzialmente ordinato e risposte/discorso tendenzialmente coese/o e coerenti/e (7-9) c) testo articolato in modo coerente e coeso in tutte le sue parti (10-11) d) testo che dimostra un'ottima coerenza e una altrettanto buona coesione interna tra le sue parti (12)	
2	Padronanza lessicale 12 punti	a) scarsa padronanza lessicale; lessico povero e generico. (0-6) b) sufficiente padronanza lessicale; scelte lessicali tendenzialmente corrette (7-9) c) adeguata padronanza lessicale; scelte lessicali corrette (10-11) d) buona padronanza lessicale; (12)	
3	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali 12 punti	a) conoscenze scarse o imprecise, riferimenti culturali inadeguati (0-6) b) conoscenze non ampie ma precise, riferimenti culturali adeguati (7-9) c) buon livello di conoscenza dell'argomento trattato e precisione nei riferimenti culturali (10-11) d) ottimo livello di conoscenza dell'argomento e padronanza piena dei riferimenti culturali (12)	

	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali 12 punti	a) lo studente non è in grado di esprimere in modo corretto un giudizio critico o dà una valutazione senza padroneggiare le strategie di argomentazione (0-6) b) lo studente formula giudizi e valutazioni argomentando in modo non approfondito ma corretto (7-9) c) lo studente padroneggia le strategie di argomentazione ed è in grado di sostenere il proprio giudizio critico con strumenti adeguati (10-11) d) lo studente utilizza in modo corretto e con stile personale le tecniche di argomentazione per formulare giudizi critici e valutazioni personali puntuali (12)	
--	--	--	--

TIPOLOGIA A (max 40 punti)			
1	Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)	a) lo studente non rispetta, in tutto o in parte, le consegne (0-5) b) lo studente rispetta complessivamente le consegne (6-7) c) lo studente rispetta le consegne in modo preciso e consapevole (8-9) d) lo studente rispetta le consegne in modo preciso e consapevole e denota uno stile personale ed adeguato nel rispetto di tale vincolo (10)	
2	Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	a) errori di comprensione, generale o parziale, del testo e dei suoi snodi (0-5) b) comprensione, generale o parziale, del testo e dei suoi snodi nel complesso adeguata (6-7) c) buona capacità di comprendere il testo e i suoi snodi principali (8-9) d) ottima comprensione del testo e dei suoi snodi (10)	
3	Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	a) capacità di analisi assente o limitata (0-5) b) capacità di analisi limitata ai principali aspetti lessicali, sintattici, stilistici e retorici (6-7) c) lo studente padroneggia gli strumenti per un'analisi molto precisa (8-9) d) lo studente coglie pienamente gli aspetti salienti richiesti dall'analisi (10)	
4	Interpretazione corretta e articolata del testo	a) capacità di interpretare il testo limitata o assente (0-5) b) capacità di interpretare il testo tendenzialmente corretta (6-7) c) buona capacità di interpretazione del testo (8-9) d) lo studente interpreta il testo in modo sempre preciso e puntuale (10)	
TIPOLOGIA B (max 40 punti)			
1	Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	a) lo studente non riesce ad individuare tesi e argomentazioni (0-5) b) lo studente individua in modo tendenzialmente corretto tesi e argomentazioni (6-7) c) lo studente individua in modo preciso tesi e argomentazioni (8-9) d) lo studente individua puntualmente tesi e argomentazioni cogliendone anche le sfumature (10)	

2	Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	a) lo studente non padroneggia il proprio percorso ragionativo e non utilizza i connettivi opportuni (0-10) b) lo studente padroneggia complessivamente il proprio percorso ragionativo in modo coerente, utilizzando connettivi opportuni (11-14) c) lo studente dimostra di saper supportare il proprio percorso ragionativo in modo sempre corretto e coerente, utilizzando i connettivi opportuni (15-18) d) lo studente padroneggia pienamente gli strumenti per sostenere il proprio ragionamento e utilizza connettivi diversi e sempre adeguati (19-20)	
3	Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione.	a) riferimenti culturali assenti o inadeguati (0-5) b) riferimenti culturali presenti, anche se non sempre sviluppati in modo adeguato, e utilizzati correttamente (6-7) c) riferimenti culturali precisi, utilizzati correttamente e in modo sempre coerente (8-9) d) molteplici riferimenti culturali, sempre corretti, precisi e coerenti con l'argomentazione (10)	

TIPOLOGIA C (max 40 punti)			
1	Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi	a) testo incoerente rispetto alla traccia, titolo assente o non pertinente (0-5) b) testo, titolo ed eventuali paragrafi complessivamente coerenti rispetto alla traccia (6-7) c) testo, titolo ed eventuali paragrafi pertinenti e coerenti rispetto alla traccia (8-9) d) testo, titolo ed eventuali paragrafi pertinenti rispetto alla traccia, coerenti con il discorso e originali (10)	
2	Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	a) testo disordinato e non lineare (0-10) b) testo nel complesso ordinato e lineare (11-14) c) testo ordinato e lineare in ogni sua parte (15-18) d) testo che denota un'architettura complessiva ben precisa e si presenta ordinato e lineare in tutte le sue parti (19-20)	
3	Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	a) mancanza di conoscenze o conoscenze limitate e approssimative. Riferimenti culturali non presenti o sviluppati in modo non adeguato (0-5) b) conoscenze e riferimenti culturali adeguati e articolati correttamente (6-7) c) conoscenze e riferimenti culturali precisi e articolati in modo corretto (8-9) d) conoscenze e riferimenti culturali precisi, articolati in modo corretto e originale (10)	
			TOTALE (100)
			TOTALE (20)

Griglia Il prova scritta

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA			
Indicatori di prestazione	Descrittori di livello di prestazione	Punteggio	Punteggio ottenuto
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo.	Iniziale. non comprende le informazioni tratte dai materiali proposti	0,5	
	Parziale. Comprende in modo parziale le informazioni tratte dai materiali proposti.	1	
	Base. Comprende in modo corretto le informazioni tratte solo da alcuni materiali.	1,5	
	Intermedio. Comprende in modo corretto e completo le informazioni tratte dai materiali proposti, ma non apporta rielaborazione personale	2	
	Avanzato. Comprende in modo corretto e completo le informazioni tratte dai materiali proposti, dimostrando tramite rielaborazione personale.	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione.	Iniziale. non è in grado di cogliere i nuclei fondanti della disciplina e di utilizzare i vincoli presenti nella traccia	2	
	Parziale. Coglie solo alcuni nuclei fondanti della disciplina e utilizza in modo parziale i vincoli presenti nella traccia.	3	
	Base. Coglie i nuclei fondanti essenziali della disciplina e utilizza i vincoli primari presenti nella traccia.	4	
	Intermedio. Coglie in modo corretto i nuclei fondanti della disciplina e utilizza in modo corretto i vincoli presenti nella traccia.	5	
	Avanzato. Coglie in modo corretto e completo i nuclei fondanti della disciplina e utilizza in modo corretto e completo i vincoli presenti nella traccia.	6	
Padronanza delle competenze tecnico-professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi.	Iniziale. Non elabora la traccia. Non è possibile valutare il livello delle competenze.	3	
	Parziale. Elabora i punti sviluppati in modo incompleto non rispettando i vincoli presenti nella traccia. La padronanza delle competenze tecnico-professionali di indirizzo non risulta sufficiente.	4	
	Base. Elabora i punti sviluppati in modo non sempre corretto senza l'apporto di contributi personali dimostrando una sufficiente padronanza delle competenze tecnico-professionali di indirizzo.	5	
	Intermedio. Sviluppa l'elaborato in maniera corretta e completa rispettando tutte le richieste della traccia e apportando limitati contributi personali.	6/7	
	Avanzato. Elabora i punti sviluppati in modo analitico e approfondito apportando contributi personali pertinenti e dimostrando un'ottima padronanza delle competenze tecnico-professionali di indirizzo.	8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale.	Iniziale. Non è in grado di argomentare, organizzare e rielaborare le informazioni presenti nella traccia. Non utilizza un linguaggio settoriale adatto.	0,5	
	Parziale. Organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera incompleta e non corretta utilizzando un linguaggio settoriale lacunoso.	1	
	Base. Organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera non sempre completa e corretta utilizzando un linguaggio settoriale a volte non adeguato.	1,5	
	Intermedio. Organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera corretta ma non completa utilizzando un appropriato linguaggio settoriale.	2	
	Avanzato. Organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella	3	

	traccia in maniera completa e corretta utilizzando un ricco linguaggio settoriale.		
TOTALE			

STUDENTI CON BES

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA			
Indicatori di prestazione	Descrittori di livello di prestazione	Punteggio	Punteggio ottenuto
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo.	Iniziale: non comprende le informazioni tratte dai materiali proposti	0,5	
	Parziale. Comprende in modo parziale le informazioni tratte dai materiali proposti.	1	
	Base. Comprende in modo corretto le informazioni tratte solo da alcuni materiali.	1,5	
	Intermedio. Comprende in modo corretto e completo le informazioni tratte dai materiali proposti, ma non apporta rielaborazione personale	2	
	Avanzato. Comprende in modo corretto e completo le informazioni tratte dai materiali proposti, dimostrandolo tramite rielaborazione personale.	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione.	Iniziale. non è in grado di cogliere i nuclei fondanti della disciplina e di utilizzare i vincoli presenti nella traccia	2	
	Parziale. Coglie solo alcuni nuclei fondanti della disciplina e utilizza in modo parziale i vincoli presenti nella traccia.	3	
	Base. Coglie i nuclei fondanti essenziali della disciplina e utilizza i vincoli primari presenti nella traccia.	4	
	Intermedio. Coglie in modo corretto i nuclei fondanti della disciplina e utilizza in modo corretto i vincoli presenti nella traccia.	5	
	Avanzato. Coglie in modo corretto e completo i nuclei fondanti della disciplina e utilizza in modo corretto e completo i vincoli presenti nella traccia.	6	
Padronanza delle competenze tecnico-professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi.	Iniziale. Non elabora la traccia. Non è possibile valutare il livello delle competenze.	3	
	Parziale. Elabora i punti sviluppati in modo incompleto non rispettando i vincoli presenti nella traccia. La padronanza delle competenze tecnico-professionali di indirizzo non risulta sufficiente.	4	
	Base. Elabora i punti sviluppati in modo non sempre corretto senza l'apporto di contributi personali dimostrando una sufficiente padronanza delle competenze tecnico-professionali di indirizzo.	5	
	Intermedio. Sviluppa l'elaborato in maniera corretta e completa rispettando tutte le richieste della traccia e apportando limitati contributi personali.	6/7	
	Avanzato. Elabora i punti sviluppati in modo analitico e approfondito apportando contributi personali pertinenti e dimostrando un'ottima padronanza delle competenze tecnico-professionali di indirizzo.	8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	Base. Organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera non sempre completa e corretta utilizzando un linguaggio settoriale a volte non adeguato.	1,5	
	Intermedio. Organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera corretta ma non completa utilizzando un appropriato linguaggio settoriale.	2	
	Avanzato. Organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera completa e corretta utilizzando un ricco linguaggio settoriale.	3	

TOTALE		
---------------	--	--

Griglia di valutazione colloquio (O.M. 55 del 22 marzo 2024)

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0,50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1,50-2,50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3,50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4,50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0,50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1,50-2,50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3,50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4,50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0,50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1,50-2,50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3,50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4,50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0,50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1,50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2,50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0,50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1,50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2,50	
Punteggio totale della prova				

ALLEGATO n. 4

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO

Gli studenti, nel corso del triennio, hanno svolto la seguente tipologia di attività relativa ai percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento riassunti nelle seguenti tabella:

ORIENTAMENTO DEL QUINTO ANNO 2024/25

Data	Ora	Docente	Tipologia	Argomento
18-102 ^A -2024(1)		MICHELE COLANGELO	Orientamento	EDUCAZIONE CIVICA : Educazione alle relazioni
05-11 1 ^A -2024(7)		MARIA SILVANA MEDIANI	Orientamento	PROGETTI / POTENZIAMENTO : Progetto Intra-prendere presso Teatro Fabbri di Vignola

08-11 3^ -2024(2)	MICHELE COLANGELO	Orientamento	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE : Future of Work(Consorzio del Parmigiano Reggiano)
08-11 5^ -2024(1)	MARIA SILVANA MEDIANI	Orientamento	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA : Incontro con il Consorzio del Parmigiano reggiano
12-11 4^ -2024(1)	SILVIA MONTORSI	Orientamento	PROGETTI / POTENZIAMENTO : Evento di orientamento con Assorienta
12-11 5^ -2024(2)	VALERIA PRADELLI	Orientamento	PROGETTI / POTENZIAMENTO : Live streaming promosso da AssOrienta_orientamento Facoltà Universitarie
14-11 1^ -2024(6)	MARIA SILVANA MEDIANI	Orientamento	EDUCAZIONE CIVICA : Progetto Intraprendere
22-11 1^ -2024(6)	MARIA SILVANA MEDIANI	Orientamento	EDUCAZIONE CIVICA : Progetto INTRAPRENDERE
30-11 4^ -2024(1)	FABRIZIO SOLA	Orientamento	LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA : Orientamento fiera delle opportunità erasmus
30-11 5^ -2024(2)	MICHELE COLANGELO	Orientamento	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE : Fiera delle Opportunità Europee
07-12 3^ -2024(1)	FABRIZIO SOLA	Orientamento	LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA : Avis
18-12 1^ -2024(2)	MARIA SILVANA MEDIANI	Orientamento	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA : Fratelli, di Giuseppe Ungaretti
19-12 1^ -2024(6)	MARIA SILVANA MEDIANI	Orientamento	PROGETTI / POTENZIAMENTO : Laboratorio di microbiologia degli alimenti, Opificio Golinelli
16-01 1^ -2025(2)	MARIA SILVANA MEDIANI	Orientamento	EDUCAZIONE CIVICA : Assemblea di Istituto: Ugualmente diversi, visione del cortometraggio al cinema Victoria
16-01 3^ -2025(1)	STEFANIA BETTI	Orientamento	EDUCAZIONE CIVICA : Assemblea d'istituto
16-01 4^ -2025(1)	EMMANUELA MARCHI	Orientamento	EDUCAZIONE CIVICA : Assemblea di Istituto - Ugualmente diversi
23-01 4^ -2025(1)	EMMANUELA MARCHI	Orientamento	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE : Possibilità di lavorare all'estero
03-02 2^ -2025(1)	FABRIZIO SOLA	Ore personalizzate - attività di orientamento	LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA : Il Capolavoro
05-02 4^ -2025(1)	SILVIA MONTORSI	Orientamento	FRANCESE : Orientamento PNNR ITS
06-02 2^ -2025(1)	MARIA SILVANA MEDIANI	Orientamento	EDUCAZIONE CIVICA : Croce Rossa Italiana: Servizio di Protezione civile
13-02 3^ -2025(1)	STEFANIA BETTI	Orientamento	EDUCAZIONE CIVICA : Incontro Orientamento ITS
13-02 4^ -2025(1)	EMMANUELA MARCHI	Orientamento	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE : PRESENTAZIONE ITS EMILIA ROMAGNA

15-023 [^] -2025(1)	FABRIZIO SOLA	Orientamento	LABORATORIO VENDITA : Presentazione del libro "Miscelazione "	ENOGASTRONOMIA	BAR-SALA	E
18-023 [^] -2025(2)	SILVIA MONTORSI	Orientamento	FRANCESE : Orientamento ITS			
18-025 [^] -2025(1)	VALERIA PRADELLI	Orientamento	MATEMATICA : Con esperto esterno ITS			
22-022 [^] -2025(1)	FABRIZIO SOLA	Orientamento	LABORATORIO VENDITA :	ENOGASTRONOMIA	BAR-SALA	E
08-054 [^] -2025(1)	EMMANUELA MARCHI	Orientamento	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE : A lezione con Massimo Bottura			

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO DEL TRIENNIO 2022/25			
Titolo del percorso	Periodo	Discipline coinvolte	Luogo di svolgimento
Preparazioni eventi enogastronomici	Primo quadrimestre orario scolastico ed extrascolastico	Lab Cucina	Laboratorio: Eventi organizzati all'esterno della scuola
Open day	Primo quadrimestre orario extrascolastico	Lab Cucina	Istituto L.Spallanzani
Stage in azienda ospitante terzo anno	Stage estivo	Lab Cucina	Aziende del territorio nazionale
Stage in azienda ospitante quarto anno	Stage estivo	Lab Cucina	Aziende del territorio nazionale
Stage in azienda ospitante quinto anno	Prima metà di settembre	Lab Cucina	Aziende del territorio nazionale
Eventi accademia militare Modena	Primo e secondo quadrimestre, durante le attività scolastiche	Lab Cucina	Piazza Roma Modena
Progetto ASL	Secondo quadrimestre orario extrascolastico	Lab Cucina	Castelfranco Emilia
Eventi Palatipico Piacere Modena srl	Primo quadrimestre, durante le attività scolastiche	Lab Cucina	Modena e dintorni
Tours Americani	Primo e secondo quadrimestre, durante le attività scolastiche	Lab Cucina	Istituto L.Spallanzani
Evento Alma	Primo quadrimestre orario extrascolastico	Lab Cucina	Colorno/Parma

Uscite didattiche/ Viaggi di istruzione	
Data e luogo	Attività svolta
04- 07/ MARZO 2025 DUBLINO	VIAGGIO D'ISTRUZIONE: Visita della città e dei dintorni - Museo Guinness - Castello di Dublino - Trinity College

Il presente documento sarà immediatamente affisso all'albo dell'Istituto e pubblicato sul sito dell'IIS Lazzaro Spallanzani <https://istas.mo.it/>

IL CONSIGLIO DI CLASSE

NOME	MATERIA	FIRMA
FABRIZIO SOLA	SALA-BAR E VENDITA	
MARCHI EMMANUELA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
MONTORSI SILVIA	FRANCESE	
BETTI STEFANIA	INGLESE	
PRADELLI VALERIA	MATEMATICA	
FATIGATI MARIA	CUCINA	
PERBONI FRANCESCO	RELIGIONE	
ARMILLOTTA RAFFAELE	SCIENZE MOTORIE	
MEDIANI MARIA SILVANA	ITALIANO-STORIA	
MANCINO COSIMO DAMIANO	SOSTEGNO	
COLANGELO MICHELE	DIRITTO TECNICHE AMMINISTRATIVE	
TUFO PIERPAOLO	ATTIVITA' ALTERNATIVE R/C	

IL DIRIGENTE SCOLASTICO